Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle : D02 M90348

Kenmore ®/MD

Barbecue au gaz propane liquide

N° de pièce G651-001-240802
Sears Canada Inc.
Toronto, ON., M5B 2C3
www.sears.ca

TM/MC

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.

2. Éteignez toute flamme nue.

3. Ouvrez le couvercle.

4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

AVERTISSEMENT

1. Il ne faut jamais entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres substances inflammables (vapeurs et liquides) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

2. Une bouteille de gaz propane liquide (GLP) qui n'est pas branchée pour utilisation immédiate ne doit jamais être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Appelez le centre d'information pour barbecues afin d'obtenir de l'aide et des pièces de rechange. Il vous manque des pièces? Vous avez des questions sur l'assemblage? Vous rencontrez des problèmes de fonctionnement? Avant de rapporter le barbecue au magasin, appelez le **1-800-241-7548**

Fiche du produit

IMPORTANT : inscrivez les renseignements demandés ci-dessous.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Le numéro de série se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.

Date de l'achat _____

Avis à l'installateur/l'assembleur : veuillez laisser ces instructions avec le consommateur.
Avis au consommateur : conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

ATTENTION

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, en particulier si le manuel le précise. Au besoin, portez des gants de protection.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés au cours de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques réputés dans l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et présentant d'autres dangers pour la reproduction.

Cet appareil renferme des produits chimiques, y compris du plomb et des composés du plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers pour la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez seulement du gaz propane liquide (GPL) avec le barbecue; utilisez seulement le régulateur de pression de gaz et le robinet de la bouteille fournis avec le barbecue.
- L'installation du barbecue doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 VC Série, selon le cas.
- Tous les accessoires électriques (le tournebroche par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux au Code national de l'électricité, norme ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, norme CSA C22.1. Gardez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chaude.
- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Ce barbecue est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne modifiez pas l'appareil pour une utilisation dans quelque autre endroit. Toute modification crée un risque d'accident.

Symboles de sécurité Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : soyez conscient de la possibilité de blessures graves si les instructions ne sont pas suivies. Assurez-vous de lire et de respecter scrupuleusement toutes les consignes.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

© 2013 Sears Canada Inc.

Imprimé en Chine

Table des matières

Pour votre sécurité. 2
Centre de réparation pour barbecues 2
Renseignements relatifs à la garantie 2
Symboles de sécurité 2
Mesures de sécurité pendant l'installation 2
Garantie sur les barbecues kenmore 3
Guide de cuisson 4-7
Utilisation et entretien. 8-14
Nomenclature des pièces. 15
Schéma des pièces 16
Assemblage 17-29
Dépannage 30-32

AVERTISSEMENT

- **Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, d'assemblage, d'utilisation et d'entretien dans ce manuel avant d'assembler ce barbecue et de vous en servir pour cuisiner.**
- **Faute de respecter intégralement les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien, un incendie ou une explosion pourrait s'ensuivre et causer des dommages matériels et des blessures, voire la mort.**

Ce barbecue est destiné uniquement à être utilisé.

Outils requis pour l'assemblage :

Clé réglable (non comprise)
Tournevis (non comprise)
Clé mixte de 7/16 po (non comprise)

GARANTIE

GARANTIE SUR LES GRILS KENMORE

Un an de garantie complète sur les grils Kenmore

Si le gril connaît une défaillance causée par une défectuosité de matériel et de fabrication pendant une période d'un an à partir de la date d'achat, composez le 1-800-LE-FOYER MD pour prendre un rendez-vous afin de faire réparer l'appareil (ou obtenir un gril de rechange si la réparation se révèle impossible).

Garantie limitée de dix ans pour les brûleurs

Tout brûleur qui subit l'effet de la rouille sera remplacé sans frais pendant la période de garantie de dix ans à partir de la date d'achat. Une fois écoulée la première année suivant la date d'achat, vous devrez payer la main-d'œuvre si vous désirez qu'un technicien installe le brûleur.

La présente garantie exclut la protection des piles du dispositif d'allumage et l'écaillage de la peinture sur les pièces du gril, la décoloration ou la rouille superficielle, qui sont soit des pièces non durables qui peuvent s'user de façon normale au cours de la période de garantie, soit un état qui découle de l'utilisation normale, d'accidents ou d'un entretien inadéquat.

Cette garantie est nulle et sans effet si le gril est utilisé à des fins commerciales ou locatives.

Cette garantie s'applique uniquement aux grils utilisés aux États-Unis.

Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez avoir des droits supplémentaires qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Sears Canada Inc.
Toronto, ON., M5B 2C3

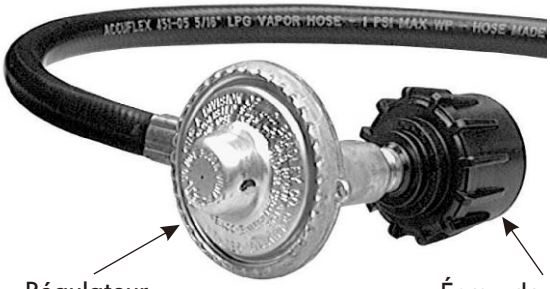
GUIDE DE CUISSON – Pour commencer

Première utilisation
Lisez le manuel d'assemblage et assurez-vous que votre barbecue est assemblé correctement. Retirez tous les matériaux publicitaires de point de vente de toutes les surfaces du barbecue avant d'utiliser celui-ci pour la première fois. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre barbecue à son réglage le plus élevé pendant 15 à 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Cela aide à éliminer les huiles utilisées lors de la fabrication.

Pierres de lave et briquettes
Ce barbecue au gaz a été conçu, fabriqué et testé pour une utilisation avec des couvre-brûleurs ou des plaques de distribution de la chaleur afin de produire une chaleur plus uniforme, d'améliorer le processus de nettoyage et de réduire les embrasements soudains. L'ajout de pierres de lave, de charbon ou de briquettes de tout type réduira la combustion, augmentera le risque d'incendie provoqué par la graisse, et en conséquence n'est pas recommandé. L'utilisation de briquettes, de pierres de lave ou de charbon dans ce barbecue annulera votre garantie. Si vous voulez une plus grande saveur de fumée, nous vous recommandons l'utilisation d'un fumoir avec des copeaux de bois.

Température
La jauge de température qui se trouve dans le couvercle de votre nouveau barbecue mesure la température de l'air. La température de l'air à l'intérieur de votre barbecue ne sera jamais aussi élevée que la température de la surface de cuisson.

Remarque : depuis 1995, tous les régulateurs (la pièce fixée au réservoir de gaz pour contrôler le débit du gaz) comprennent une caractéristique de sécurité qui limite le débit du gaz en cas de fuite. Il est possible d'activer cette caractéristique accidentellement, sans qu'il n'y ait de fuite. Cela se produit généralement lorsque vous ouvrez le gaz à l'aide du bouton de réglage du barbecue avant d'ouvrir le robinet de gaz du réservoir de GPL. Si cette caractéristique de sécurité s'active, le barbecue n'atteindra que des températures entre 250 °F et 300 °F, même lorsque tous les brûleurs sont au réglage élevé.



Si la température de votre barbecue ne dépasse pas 250 °F à 300 °F, suivez d'abord ces étapes afin de réinitialiser le dispositif de sécurité du régulateur de gaz :
1. Ouvrez le couvercle du barbecuel.
2. Fermez tous les boutons de réglage sur le tableau de commande, sur le devant du barbecue.
3. Fermez le robinet de gaz.
4. Débranchez le régulateur du réservoir de GPL.
5. Attendez 30 secondes.
6. Rebranchez le régulateur au réservoir de GPL.
7. Ouvrez lentement le robinet du réservoir de GPL jusqu'au bout. N'appliquez pas de force excessive sur le robinet de gaz lorsqu'il est complètement ouvert afin de ne pas l'endommager.
8. Ouvrez le bouton de réglage approprié et allumez le barbecue selon les instructions qui figurent sur le tableau de commande.

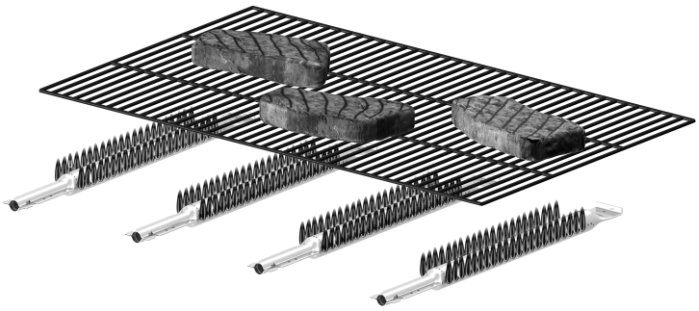
Vous trouverez une illustration de ce processus dans ce guide d'utilisation du produit. Voir la section Dépannage pour plus d'informations.

Préchauffage de votre barbecue
Tout comme votre four de cuisine, votre barbecue doit être préchauffé afin de produire un rendement optimal. Préchauffez le barbecue à température élevée pendant 10 à 15 minutes, ou plus longtemps si les conditions météorologiques l'exigent. Veuillez vous reporter aux instructions d'allumage qui figurent dans le guide d'utilisation du produit si vous avez des questions à ce sujet. Un porte-allumettes avec chaîne et un orifice sont fournis pour plus de commodité.

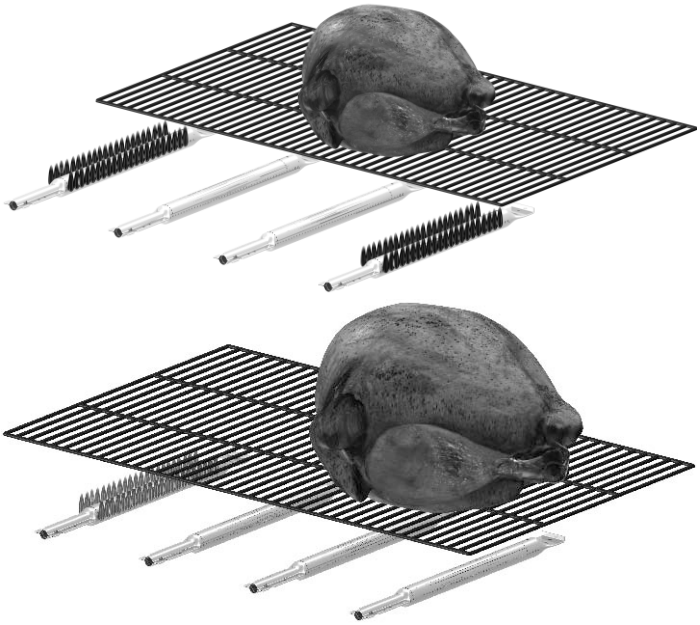
GUIDE DE CUISSON – L'ABC de la cuisson au barbecue

La cuisson à l'extérieur est très facile. En général, vous réussirez à faire cuire des hamburgers, des hot-dogs ou des steaks dès votre premier essai. Lorsque vous prendez de l'expérience, vous apprendez à mieux utiliser votre barbecue et vous ferez preuve de davantage d'imagination pour créer des repas. Ces connaissances constituent l'art du barbecue. Avant de commencer la cuisson, préparez les aliments selon la technique de cuisson et le temps de cuisson nécessaire et optimisez l'utilisation de la surface de cuisson.

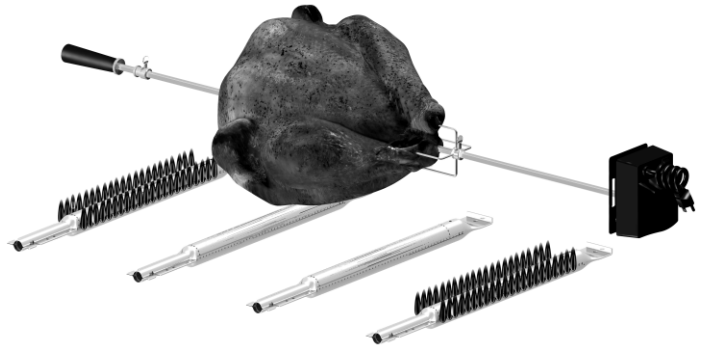
Cuisson directe
La cuisson directe consiste à faire barbecueler votre viande directement au-dessus d'une source de chaleur élevée. Cette technique est idéale pour saisir les steaks, les côtelettes, de petits morceaux de viande et des légumes qui seront servis en peu de temps.

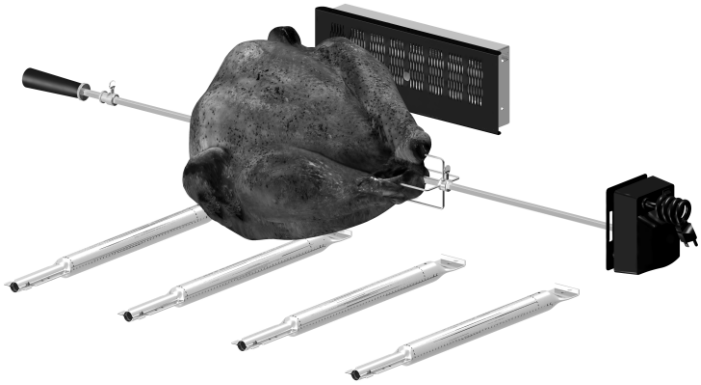


Cuisson indirecte
La cuisson indirecte consiste à utiliser certains brûleurs pour faire circuler la chaleur dans l'ensemble du barbecue, sans contact direct entre la viande et la flamme. La viande est placée au-dessus du brûleur éteint. Cette méthode est généralement utilisée pour faire cuire lentement de gros morceaux de viande et de la volaille. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.



Cuisson au moyen du tournebroche
La cuisson au moyen du tournebroche est appropriée surtout pour des pièces de viande « comlètes », telles que les gros rôtis, les volailles entières et le porc. Elle nécessite généralement un moteur accessoire et une tige qui permettent de faire tourner la viande à une vitesse constante. La cuisson au moyen du tournebroche se fait à l'aide d'un brûleur spécial du tournebroche ou d'un arrangement de brûleurs pour la cuisson indirecte. Un récipient peut être placé sous la viande afin de recueillir la graisse et les particules de nourriture, minimisant le nettoyage nécessaire.





Sécurité alimentaire
La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez : lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.
Séparez : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.
Cuisez : cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.
Réfrigérez : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

GUIDE DE CUISSON – Conseils et astuces

La cuisson sur votre nouveau barbecue est une expérience qui nécessite votre présence, et nous vous recommandons de rester à l'extérieur, à proximité de votre barbecue, pendant la cuisson des aliments. Plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un effet sur la cuisson au barbecue. Par temps froid, une chaleur plus importante sera nécessaire afin d'atteindre la température de cuisson optimale, et la durée de la cuisson sera peut-être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande ont également un effet sur le temps de cuisson. Les viandes froides et épaisses mettront plus de temps à cuire.

Température interne de la viande

La viande cuite au barbecue brunit souvent très vite en surface. En conséquence, vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température interne sans danger.

Températures internes de cuisson recommandées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Aliment	Température
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ mi-saignant	63 °C (145 °F)
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ à point	71 °C (160 °F)
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ bien cuit	77 °C (170 °F)
Porc (petits et gros morceaux)	71 °C (160 °F)
Volaille (p. ex., poulet, dinde, canard)_ morceaux	74 °C (165 °F)
Volaille - entière	85 °C (185 °F)
Viande hachée et mélanges de viande (p. ex., hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, plats en cocotte)_ bœuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée et mélanges de viande volaille	74 °C (165 °F)
Plats aux œufs	74 °C (165 °F)
Autres (hot dogs, farce et restes)	74 °C (165 °F)

Pour plus d'information: Appelez la ligne d'urgence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 1-800-442-2342.

Sauces

Les sauces contenant du sucre et des graisses peuvent causer des embrasements soudains et vos aliments peuvent brûler. En général, badigeonnez les aliments avec ces sauces pendant les 10 dernières minutes de cuisson. N'oubliez pas que des quantités excessives de sauces ou de glaçace nécessiteront également un nettoyage plus important par la suite.

Marinades et épices à frotter

Pour rehausser la saveur des aliments barbecuelés, une marinade liquide ou des épices à frotter peuvent être appliquées avant la cuisson. Une marinade liquide peut être injectée dans la viande, ou celle-ci peut tremper dans la marinade pendant un maximum de 24 heures avant la cuisson. Les épices à frotter peuvent être appliquées directement sur la viande, immédiatement avant la cuisson.

Copeaux de bois

Pour une plus grande saveur de fumée lors de la cuisson, essayez d'ajouter des copeaux de bois. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant environ 30 minutes avant de les placer dans un fumoir ou un récipient. Placez le fumoir ou le récipient sur la barbecuele à cuisson, au-dessus de la flamme. Faites chauffer le barbecue à température élevée jusqu'à ce que le bois se mette à fumer. Réduisez la chaleur à la température désirée pour la cuisson, et placez les aliments sur la barbecuele à cuisson. Fermez le couvercle du barbecue pour conserver la fumée. Les variétés de bois dur qui s'harmonisent pariculièrement bien avec les aliments barbecuelés comprennent l'aulne, le pommier, le cerisier, la vigne, le hickory, le mesquite, le chêne, le romarin et le sassafras.

Brochettes

Les brochettes en métal doivent être plates et pourvues de longues poignées. Les brochettes rondes laissent les aliments rouler lorsqu'on les tourne, ce qui peut produire une cuisson moins uniforme. Utilisez des brochettes en métal lorsque vous préparez des brochettes de viande. Les brochettes en bois doivent être trempées dans l'eau pendant une heure avant leur utilisation. Elles conviennent surtout pour la cuisson d'aliments qui cuisent rapidement, tels que les légumes et les fruits.

Ustensiles

Pour manipuler la nourriture, utilisez des pinces ou une spatule plutôt qu'une fourchette, et ne retournez pas les aliments trop souvent. Le fait de piquer les aliments avec une fouchette fera sortir les sucs que vous voulez conserver dans la viande, et peut causer des embrasements soudains.

GUIDE DE CUISSON – Nettoyage de votre barbecue

Pourquoi nettoyer votre barbecue?
Nous connaissons tous le dicton « Mieux vaut prévenir que guérir». Ce conseil s'applique bien au nettoyage de votre barbecue.

Entretien courant

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement ce barbecue, car des incendies peuvent être provoqués lorsque la graisse et les particules de nourriture s'accumulent sur le fond du barbecue. Après chaque utilisation et à l'aide d'une brosse à barbecuel, enlevez les particules de nourriture collées sur la barbecuele à cuisson et à l'intérieur du barbecue. Cela doit être fait lorsque le barbecue a eu le temps de refroidir mais qu'il est encore tiède. Les particules de nourriture sont beaucoup plus faciles à enlever lorsqu'elles sont encore tièdes, plutôt que d'attendre qu'elles aient complètement refroidi et durci. Ce barbecue n'est pas conçu pour être « nettoyé par combustion » en fermant le couvercle et en faisant chauffer les brûleurs à la température maximale pendant une longue période. La chaleur excessive générée peut enflammer les restes de graisse et peut causer des dommages permanents à votre barbecue.

Nettoyage général

Pièces de plastique : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de barbecue concentrés sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.

Surfaces en porcelaine : la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant pour le verre. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.

Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

Surfaces en acier inoxydable : dans certaines conditions, l'acier inoxydable peut rouiller. Cela peut être causé par des conditions environnementales telles que le chlore ou l'eau salée, ou encore par des outils de nettoyage inappropriés, tels que la laine d'acier. L'acier inoxydable peut également se décolorer à cause de la chaleur, des produits chimiques ou de l'accumulation de graisse. Pour maintenir la belle apparence de votre barbecue, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude, ou utilisez un produit nettoyant pour l'acier inoxydable. Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits Comportant des éléments graphiques.

Surface de cuisson : si une brosse de soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le barbecue est encore chaud.

Entreposage de votre barbecue

- Nettoyez les barbecueles de cuisson.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de gaz est relié au barbecue, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le barbecue s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de housse pour barbecue.
- Entreposez votre barbecue à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz est fermé, débranché et retiré du barbecue. N'entreposez jamais le réservoir de gaz à l'intérieur.
- Lorsque vous sortez votre barbecue de l'endroit où vous l'avez entreposé, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » dans la section intitulée Utilisation et entretien du guide d'utilisation du produit.

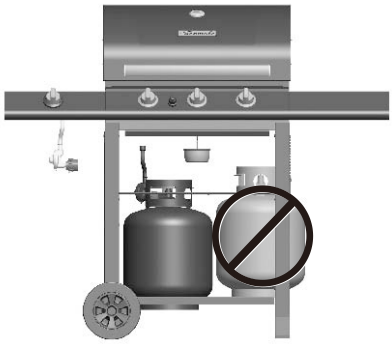
Insectes

On trouve souvent des araignées qui logent dans les tubes venturi des barbecues. Ces tubes doivent être inspectés et nettoyés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Pour ce faire, consultez la section intitulée Utilisation et entretien de ce guide d'utilisation du produit.

UTILISATION ET ENTRETIEN

DANGER

- **N'entreposez JAMAIS une bouteille de GPL de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**

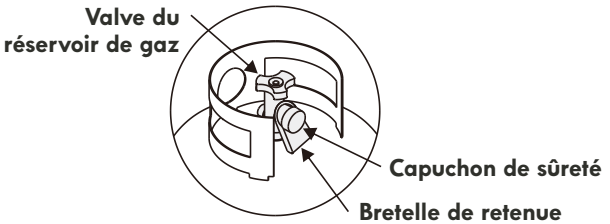


- **Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Si les deux consignes ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion pourrait s'ensuivre, causant des blessures, voire la mort.**
- **Une bouteille de rechange remplie à l'excès ou mal entreposée constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**
- **Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

Démontage, transport et entreposage de la bouteille de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher la bouteille. Soulevez le fil de la bouteille de gaz et retirez-le du collier de la bouteille, puis soulevez la bouteille et retirez-la du support. Installez le capuchon de sûreté sur le robinet de la bouteille de gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec le robinet.

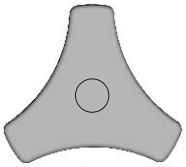
Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves ou des dommages matériels pourraient s'ensuivre.



- Une bouteille de gaz qui a été débranchée pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sûreté (tel qu'illustré). N'entreposez pas une bouteille de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou autres constructions. Ne laissez jamais une bouteille de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

Bouteille de GPL

- **La bouteille de GPL utilisée avec votre barbecue doit répondre aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement une bouteille de GPL ayant les dimensions suivantes : diamètre de 12 po (30,5 cm) x hauteur de 18 po (45,7 cm) et de capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bouteilles de GPL doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou, au Canada, aux normes CAN/CSA relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Transports Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier de la bouteille de GPL.
- Le robinet de la bouteille de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le barbecue.
  - Une soupape de sûreté et de décharge.
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. **Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. N'utilisez que des bouteilles de GPL munies de ce type de robinet.**



Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif

- La bouteille de GPL doit être disposée de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection du robinet de gaz. Gardez toujours la bouteille de GPL en position verticale lors de son utilisation, transport et entreposage.

Bouteille de GPL à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. Pour votre propre protection, une odeur y est ajoutée (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut prendre feu de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.

Remplissage de la bouteille de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- La bouteille de GPL doit être purgée avant le remplissage.
- Le distributeur NE doit JAMAIS remplir la bouteille de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans une bouteille varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans une bouteille de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Consultez l'annuaire téléphonique dans la section « Compagnies de gaz » pour obtenir les coordonnées du fournisseur de GPL certifié le plus proche.

Échange de bouteille de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent des barbecues offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de bouteilles vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. N'échangez votre bouteille que pour une bouteille équipée d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur « Les bouteilles de GPL » du présent guide.
- Gardez toujours la bouteille de GPL neuve ou échangée en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- Effectuez un essai d'étanchéité des bouteilles de GPL neuves et échangées AVANT de les connecter au barbecue.
- Placez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Ne posez sur le robinet de réglage de la bouteille que le type de capuchon cache-poussière fourni avec celle-ci. L'utilisation d'un type de capuchon ou bouchon différent peut entraîner une fuite de gaz propane.

Essai d'étanchéité d'une bouteille de GPL

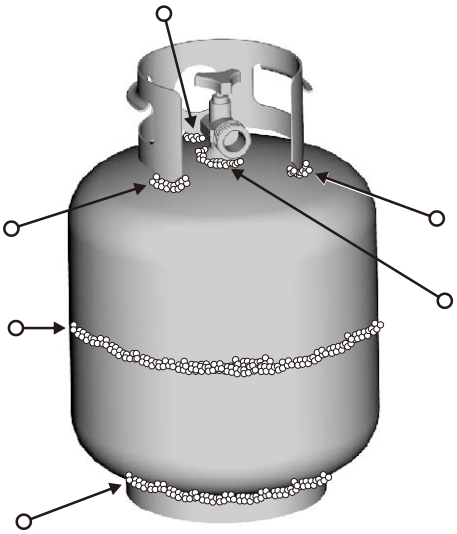
Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est échangée ou remplie.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité du barbecue doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous. Les fuites sont indiquées par la présence de bulles.

AVERTISSEMENT

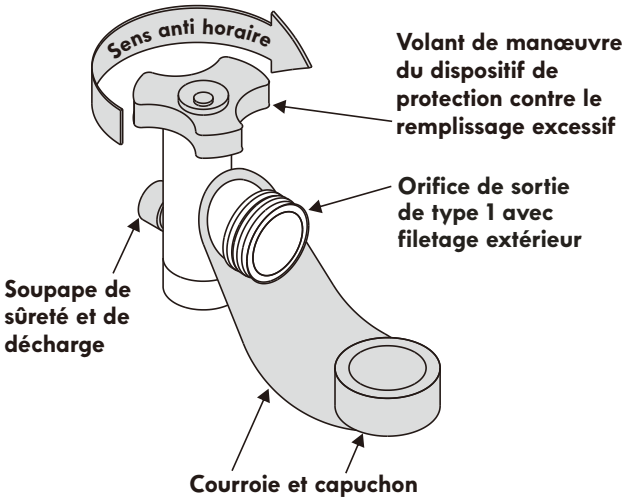
Si des bulles apparaissent, n'utilisez pas la bouteille de GPL et ne la déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

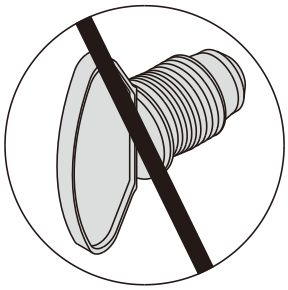
▲ **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager certains des composants du robinet/tuyau/régulateur.



Pour connecter le régulateur à la bouteille de GPL

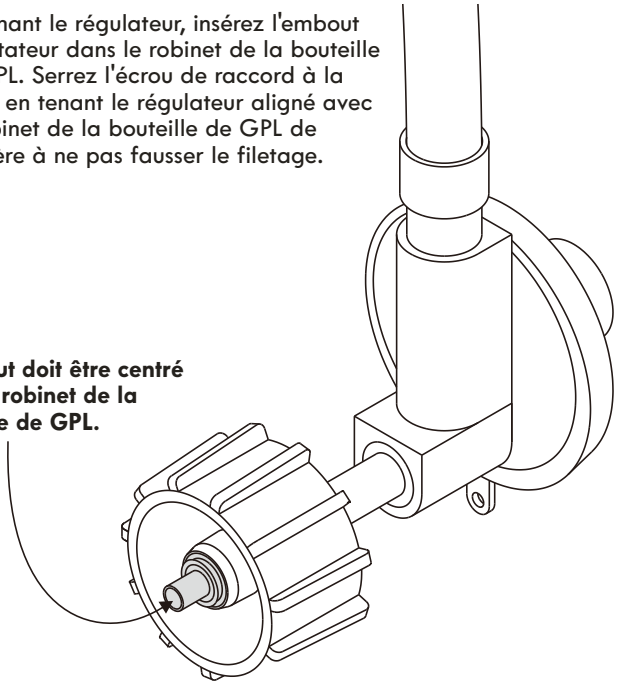
1. La bouteille de GPL doit être fixée au barbecue de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez la bouteille de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le **sens horaire**.
4. Enlevez le capuchon de protection du robinet de gaz. Utilisez toujours le capuchon et la courroie fournis avec le robinet.

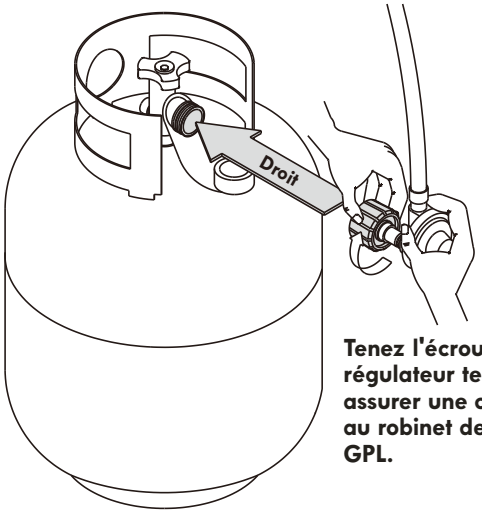

Sens anti horaire
Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif
Orifice de sortie de type 1 avec filetage extérieur
Soupape de sûreté et de décharge
Courroie et capuchon



N'insérez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur) dans l'orifice de sortie de type 1 d'un robinet de gaz. Il empêchera la soupape de sûreté et de décharge de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez l'embout adaptateur dans le robinet de la bouteille de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec le robinet de la bouteille de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte au robinet de la bouteille de GPL.

6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens horaire. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour du robinet de la bouteille de GPL ce qui donne une résistance supplémentaire. Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quarts de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Serrez à la main seulement; n'utilisez pas d'outils.

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à achever le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous êtes toujours incapable d'achever le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!** Appelez le **1-800-241-7548** pour obtenir des pièces de rechange identiques

DANGER

- N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager le robinet et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.

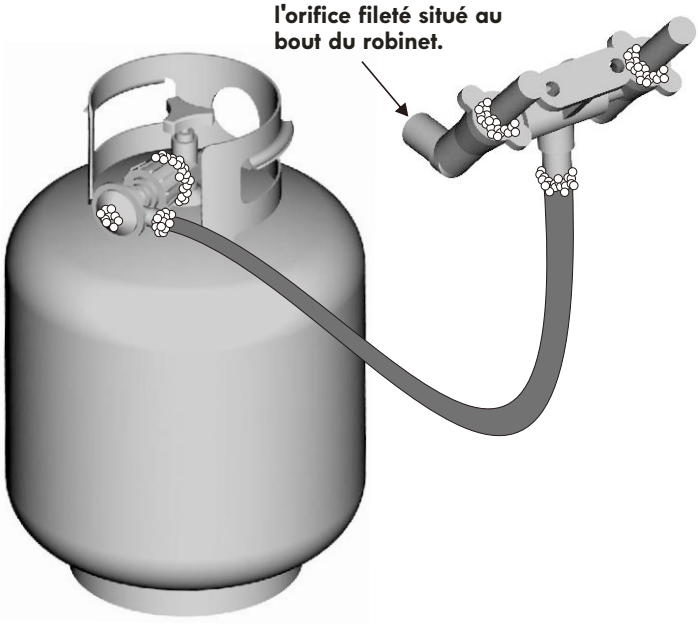
AVERTISSEMENT

- Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.
- N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié l'étanchéité de la bouteille.

Essai d'étanchéité des robinets, des tuyaux et du régulateur

1. **Tournez tous les boutons de réglage sur la position arrêt (OFF).**
2. Assurez-vous que le régulateur est relié de façon étanche au robinet de gaz.
3. Ouvrez le robinet de gaz complètement en tournant le volant de manœuvre dans le sens anti-horaire. Si vous entendez un sifflement, fermez le robinet de gaz immédiatement. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de continuer** en appelant services de client pour obtenir des pièces de rechange au numéro **1-800-241-7548**.
4. Badigeonnez une solution savonneuse sur les parties où se forment des bulles, tel que cela est illustré ci-dessous :

En aucun cas, n'enlevez l'orifice fileté situé au bout du robinet.

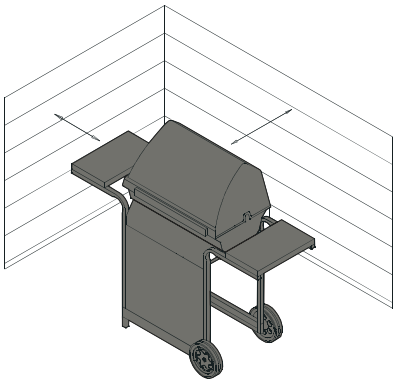


5. Si des bulles de mousse se forment, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange au **1-800-241-7548**.
6. Fermez toujours le robinet de la bouteille de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.

AVERTISSEMENT

Pour utiliser votre barbecue en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du barbecue propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du barbecue que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ou de briquettes en céramique dans un barbecue à gaz. (À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre barbecue.)
- Ne couvrez pas les barbecueles avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau. Cela empêchera la ventilation du brûleur et sera à l'origine de conditions potentiellement dangereuses pouvant entraîner des dommages matériels ou des blessures graves.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le barbecue et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le barbecue et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



- **Résidents d'appartements :**

  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un barbecue à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du barbecue est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du barbecue est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un barbecue fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas le barbecue lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Consignes de sécurité

- Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré.
- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- Ne déplacez jamais le barbecue lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- Le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse doit être en place quand vous utilisez le barbecue et être vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse avant que le barbecue ne soit complètement refroidi.
- Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du barbecue sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- Nettoyez souvent le barbecue, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le barbecue est chaud.
- Gardez les orifices du cylindre (chariot du barbecue) dégagés et libres de tout débris.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du barbecue et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du barbecue.
- En cas de problème avec votre barbecue, consultez la section « Dépannage ».
- Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le barbecue immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

ATTENTION

- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les barbecues sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

Allumage

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.

1. Mettez toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrez l´alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. Ouvrez le couvercle durant l´allumage.
4. Pour allumer, poussez et tournez le bouton d'allumage du brûleur à HIGH.
5. Appuyez sur le bouton d´allumage électronique et mainteniz le enfoncé.
6. Si l´allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, attendez 5 minutes et répétez l´opération d´allumage.
7. Pour allumer les autres brûleurs, tournez à HIGH en commençant par les brûleurs situés le plus près du BRÛLEUR D´ALLUMAGE.
8. Pour des barbecues équipés de l'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE à chaque brûleur :
   Répétez les étapes 4 à 6 pour allumer chaque brûleur.
9. Une fois chaque brûleur allumé, tournez les boutons au réglage désiré.

AVERTISSEMENT

Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

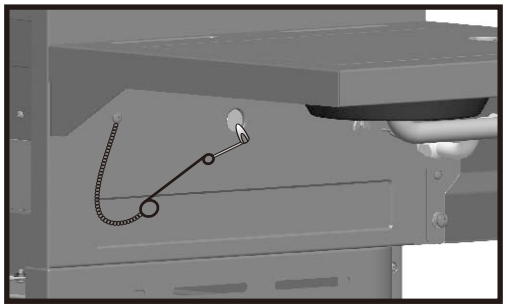
ATTENTION

Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.
2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du côté gauche du barbecue). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette dans l'ouverture prévue à cet effet se trouvant du côté gauche du carter du barbecue.
3. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur à l'extrême gauche en position maximale (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Allumez les brûleurs adjacents un après l'autre en enfonçant et en tournant les boutons correspondants sur la position maximale (HIGH).



Allumage du brûleur de Saisie

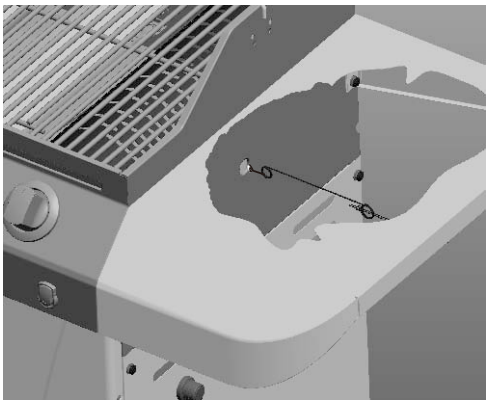
▲ Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.

1. Mettez toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrez l´alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. Ouvrez le couvercle durant l´allumage.
4. Pour allumer, poussez et tournez le bouton d'allumage du brûleur à HIGH.
5. Appuyez sur le bouton d´allumage électronique et mainteniz le enfoncé.
6. Si l´allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, attendez 5 minutes et répétez l´opération d´allumage.

Allumage avec une allumette du brûleur de Saisie

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.
2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du droit du barbecue). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette par le trou d'allumage situé du côté droit du barbecue.
3. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur de Saisie en position maximale (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.

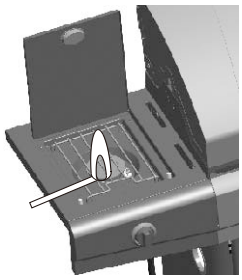


Remarque : il se peut que votre barbecue NE soit PAS équipé d'un brûleur latéral!

Allumage du brûleur latéral

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.

1. **Le couvercle doit être ouvert lorsque le brûleur est en fonction.** Pour allumer le BRÛLEUR LATÉRAL, ouvrez son couvercle.
2. **Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI), enfoncez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et tenez-le enfoncé.**
3. **Si le brûleur latéral NE s'allume PAS, tournez le bouton sur la position d'arrêt (OFF), attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage.**

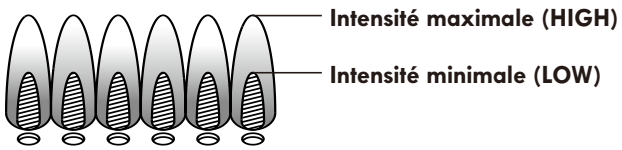


Allumage avec une allumette du brûleur latéral

1. **Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.**
2. Posez une allumette allumée près du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.

Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les barbecueles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section Dépannage.



Pour éteindre le barbecue

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « Dépannage » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

- **Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves.** Mettez les boutons en position d'arrêt **(OFF)**. Pour vérifier les valves, poussez et relâcher les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le barbecue. Tournez les boutons en position minimale **(LOW)**, puis de nouveau en position d'arrêt **(OFF)**. Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de détecter s'ils sont coupés ou usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le barbecue. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant.

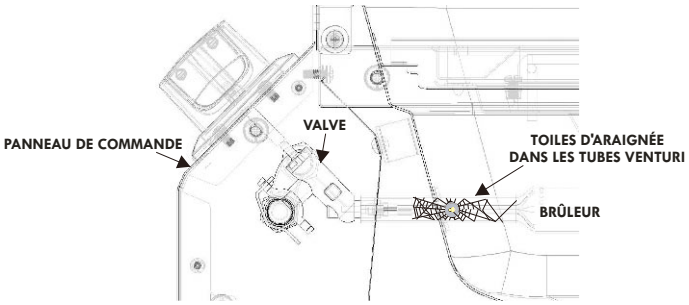
Nettoyage général du barbecue

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour barbecues et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du barbecue et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour barbecue ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
  S N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage pour barbecue concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine :** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces de cuisson :** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le barbecue est chaud.

ATTENTION

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre barbecue ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.



Les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du barbecue, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le panneau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre barbecue et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le barbecue n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Entreposage de votre barbecue

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez le barbecue dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL est connecté au barbecue, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le barbecue s'il est entreposé à l'extérieur. Les fabricants offrent un choix complet de housses pour barbecue.
- Entreposez le barbecue à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché du barbecue et entreposé à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le barbecue après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le barbecue.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le barbecue.

1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz.**
2. Enlevez les barbecueles et les couvre-brûleurs.
3. Suppression des renforts de tube et des brûleurs.
4. Débranchez l'électrode du brûleur.
   REMARQUE: La méthode de retrait/débranchement de l'électrode dépend de la configuration du brûleur. Voyez les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.
5. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du système de valve.

Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

(A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

(B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

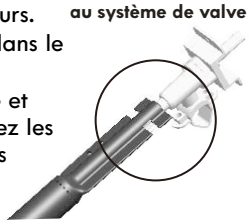
(C) **Portez des lunettes de sécurité :** servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

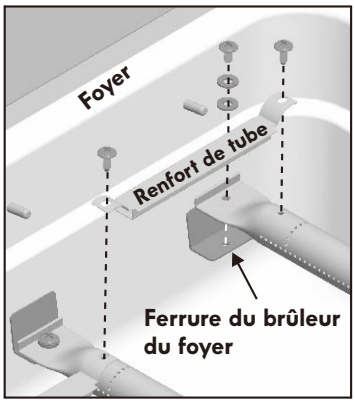
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

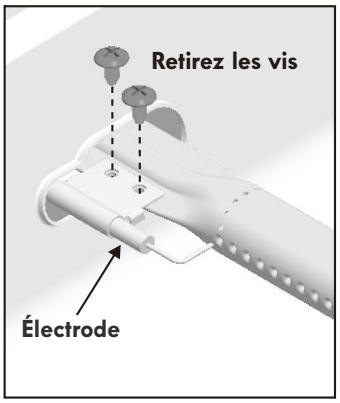
TRÈS IMPORTANT : Les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures du robinet. Voir les schémas à droite.

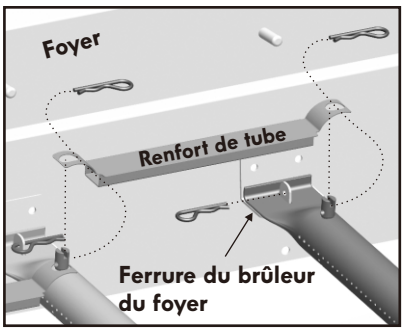
9. Fixez l'électrode au brûleur.
10. Replacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs à leur support dans le foyer.
12. Repositionnez les renforts de tube et fixez-les aux brûleurs. Réassemblez les couvre-brûleurs et les barbecueles de cuisson.

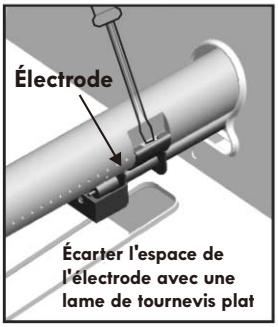
Manière correcte de fixer le brûleur au système de valve











LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description	N° de pièce
1	1	TABLETTE INFÉRIEURE	G651-B900-W1
2	1	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE DU COMPARTIMENT	G651-2200-W1A
3	1	PANNEAU LATÉRAL DROIT DU COMPARTIMENT	G651-2300-W1A
4	2	PORTE ALLUMETTES	G401-0079-W1
5	4	EMBOÎTEMENT DE ROULETTES	G408-0036-W1
6	1	PANNEAU INFÉRIEUR ARRIÈRE	G651-7701-W1
7	1	TIGE D'EXCLUSION DU RÉSERVOIR	G651-7702-W1
8	1	PROTECTEUR AVANT DE LA PORTE	G651-B800-W1
9	2	ROULETTE, VERROUILLAGE	G350-0023-W1
10	2	ROULETTE, FIXÉE	G350-0024-W1
11	1	BLOC DE POIDS	G651-0012-W1
12	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR	G651-4200-W1
13	1	PLAQUE LOGO POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR	G528-0002-W2
14	1	JAUGE DE TEMPÉRATURE	G430-0022-W1
15	1	COLLERETTE D'ENCASTREMENT, JAUGE DE TEMPÉRATURE	G404-0034-W1
16	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, RECTANGULAIRE	G430-00B8-W1
17	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, RONDE	G303-0038-W1
18	1	FERRURES POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR	G430-0024-W2
19	1	POIGNÉE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	G651-0008-W1
20	1	FOYER	G651-C300-W1
21	5	BRÛLEUR PRINCIPAL, BRÛLEUR TUBULAIRE	G431-0300-W2
22	1	BRÛLEUR PRINCIPAL, BRÛLEUR EN BARRE	G651-1100-W1
23	1	ÉLECTRODE POUR BRÛLEUR TUBULAIRE	G501-0010-W1
24	1	ÉLECTRODE POUR BRÛLEUR EN BARRE	G651-5103-W2
25	4	TUBE DE RENFORT DU BRÛLEUR	G501-0015-W1
26	1	TABLEAU DE COMMANDE PRINCIPAL	G651-0053-W1
27	1	MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE	G651-1300-W1
28	1	ÉCRAN THERMIQUE POUR MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE	G308-0025-W1
29	1	RÉGULATEUR ASSEMBLAGE DE LA VALVE DU TUYAU	G651-8800-W1
30	7	LUNETTE POUR BOUTON DE CONTRÔLE	G430-0027-W2
31	7	BOUTON DE CONTRÔLE	G432-0010-W1
32	1	GRILLE LATÉRALE DROITE	G530-0500-W2
33	1	REBORD POUR GRILLE LATÉRALE DROITE	G651-P901-W1
34	1	GRILLE LATÉRALE GAUCHE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G530-0600-W2
35	1	LÈCHEFRITE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G516-0021-W2
36	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, COUVERCLE POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G501-0066-W1
37	1	TABLEAU DE COMMANDE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G651-Q001-W1
38	1	BRÛLEUR LATÉRAL	G651-Q200-W1
39	1	ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G515-0039-W1
40	1	FIL ÉLECTRIQUE DE L'ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G602-0007-W1
41	1	AGRAFE DU BRÛLEUR POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G405-0019-W1
42	1	COUVERCLE POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G521-0021-W1
43	1	CHARNIÈRE, COUVERCLE POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G513-1100-W1
44	1	POIGNÉE, COUVERCLE POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G517-0011-W2
45	1	GRILLE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G606-0015-W1
46	1	PLAQUE À FRIRE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G516-0070-W1
47	2	POIGNÉE DE PORTE	G651-0006-W2
48	1	PORTE DE GAUCHE	G651-5501-W1
49	1	PORTE DE DROITE	G651-5601-W1
50	2	TIGE DE PORTE, FIXE	G401-0053-W1
51	2	TIGE DE PORTE, RESSORTS	G439-0036-W2
52	2	AIMANT DE PORTE	G213-0022-W1
53	5	DIFFUSEUR THERMIQUE	G430-0005-W1
54	1	DIFFUSEUR THERMIQUE POUR BRÛLEUR EN BARRE	G651-0011-W1
55	4	GRILLE DE CUISSON	G432-0002-W1
56	1	GRILLE CHAUFFANTE	G651-0017-W1
57	1	BOUTON DU MODULE D'ALLUMAGE	G409-0030-W1
58	1	ÉCRAN THERMIQUE POUR LE RÉSERVOIR	G651-1206-W1
59	1	PLATEAU D'ÉCOULEMENT DE LA GRAISSE	G651-1200-W1
60	1	RÉCIPIENT À GRAISSE	G416-0015-W1
61	1	VIS DE RETENUE DU RÉSERVOIR	G430-C001-W2
62	1	SUPPORT DE LA RÔTISSOIRE, CÔTÉ DU MOTEUR	G651-0020-W1
63	1	SUPPORT DE LA RÔTISSOIRE, CÔTÉ DE LA POIGNÉE	G651-0021-W1
64	1	MOTEUR DE LA RÔTISSOIRE AVEC ASSEMBLAGE DE FOURCHE	G651-0054-W1

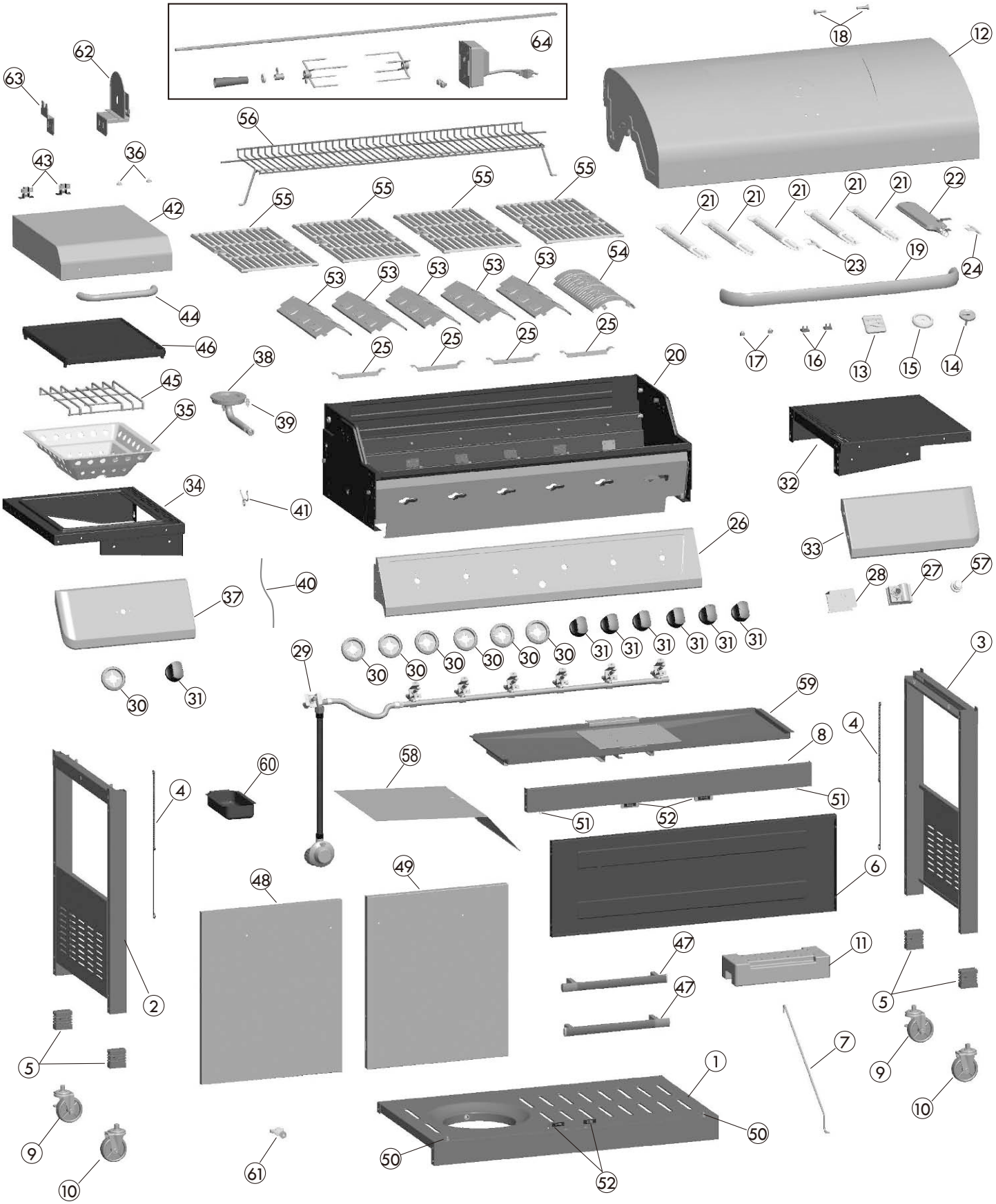
Non illustré :

…	1	DISPOSITIF DE BLOCAGE POUR ROULETTES	G350-0026-W1
…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS	G651-240801-W1
…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, FRANÇAIS	G651-240802-W1
…	1	SAC DE FERRURES	G65124-B001-W1

Pour commander des pièces de rechange après l'utilisation du barbecue, composez le 1-800-241-7548.

REMARQUE : certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de barbecue. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

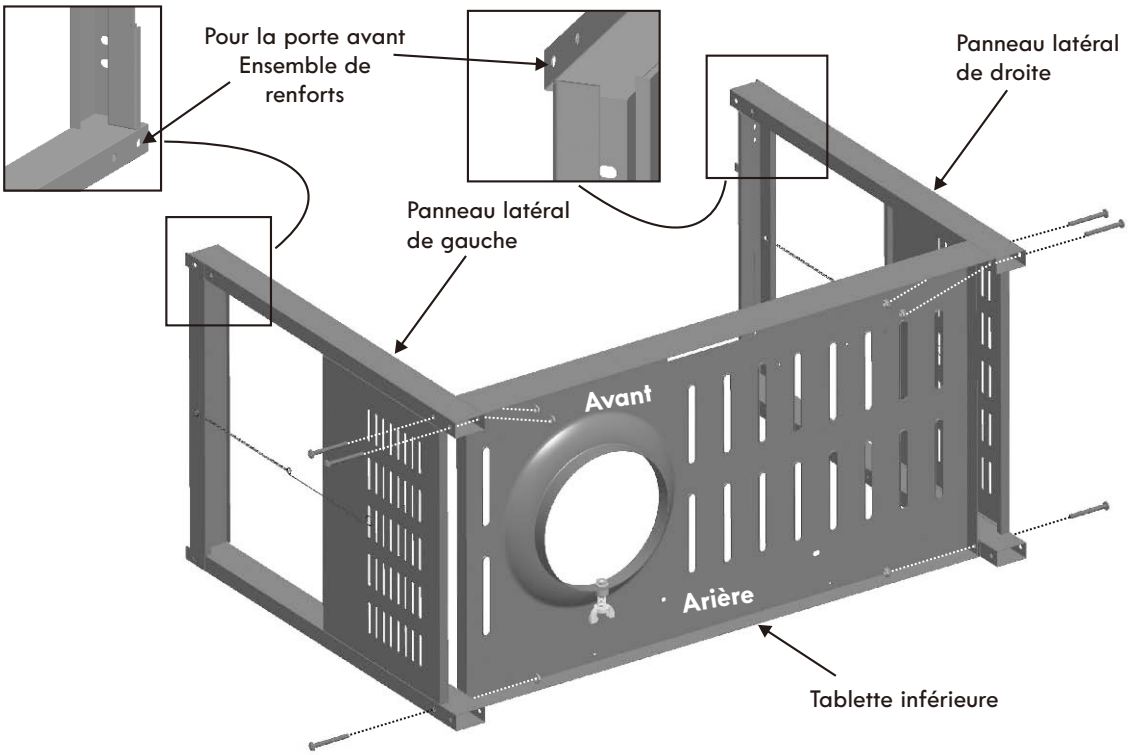
SCHÉMA DES PIÈCES



ASSEMBLAGE

1

- Fixez la tablette inférieure aux assemblages du pied droit et du pied gauche au moyen de **vis à métaux n° ¼-20 ×2-3/8 po** et **d'écrous d'accouplement n° ¼-20**. Le trou découpé pour la bouteille de GPL devrait se trouver du côté gauche.



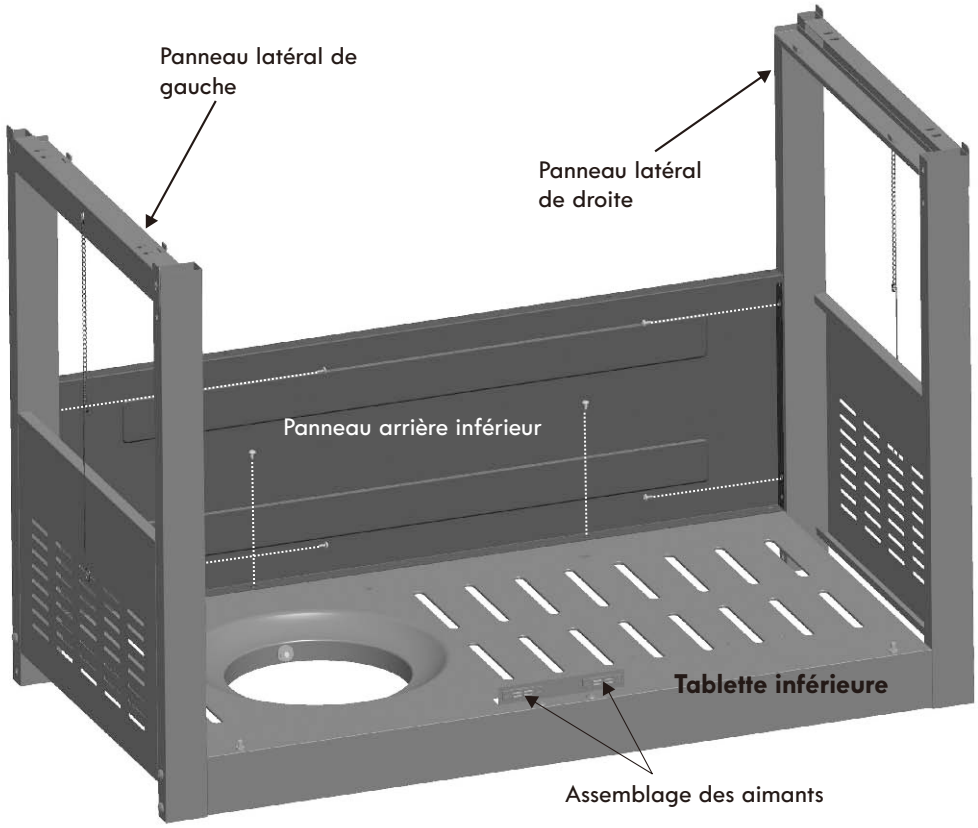
Vis à métaux n° ¼-20 × 2-3/8 po Qté. 6

Écrou d'accouplement n° ¼-20 Qté. 6

2

- Placez le panneau arrière inférieur entre les panneaux latéraux, tel qu'illustré. Fixez aux panneaux latéraux de droite et de gauche au moyen de 4 **vis à tôle n° 8 × 3/8 po**. Ensuite, fixez à la tablette inférieure au moyen de 2 **vis à tôle n° 8 × 3/8 po**.

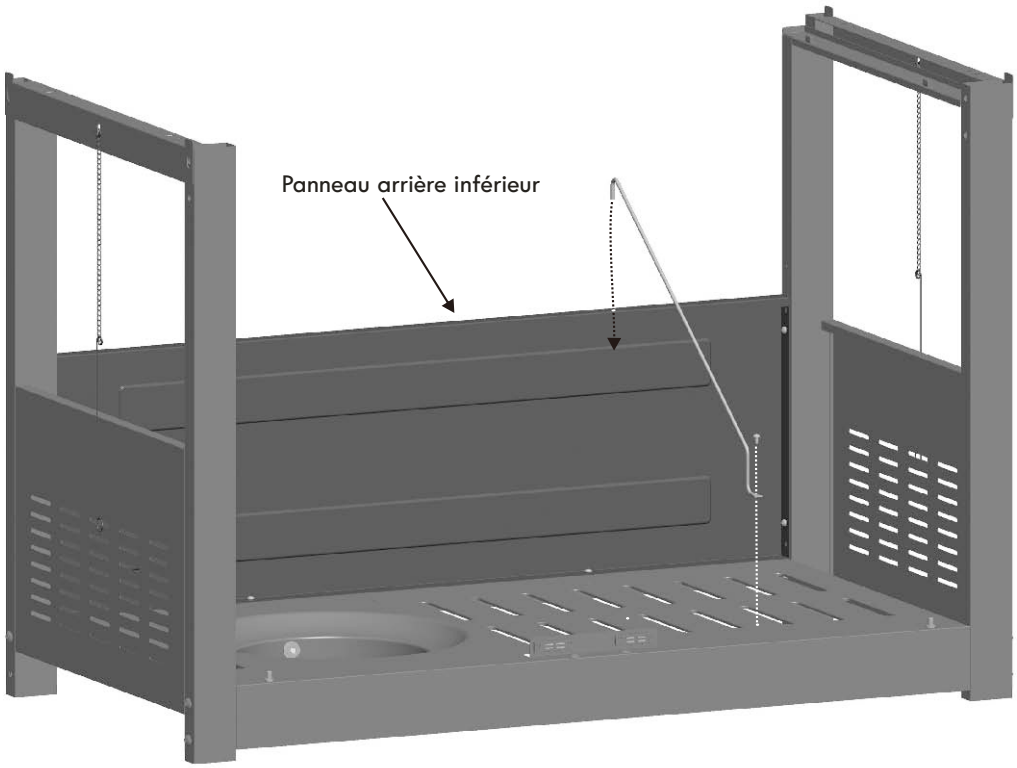
Vis à tôle n° 8 × 3/8 po Qté. 6



3

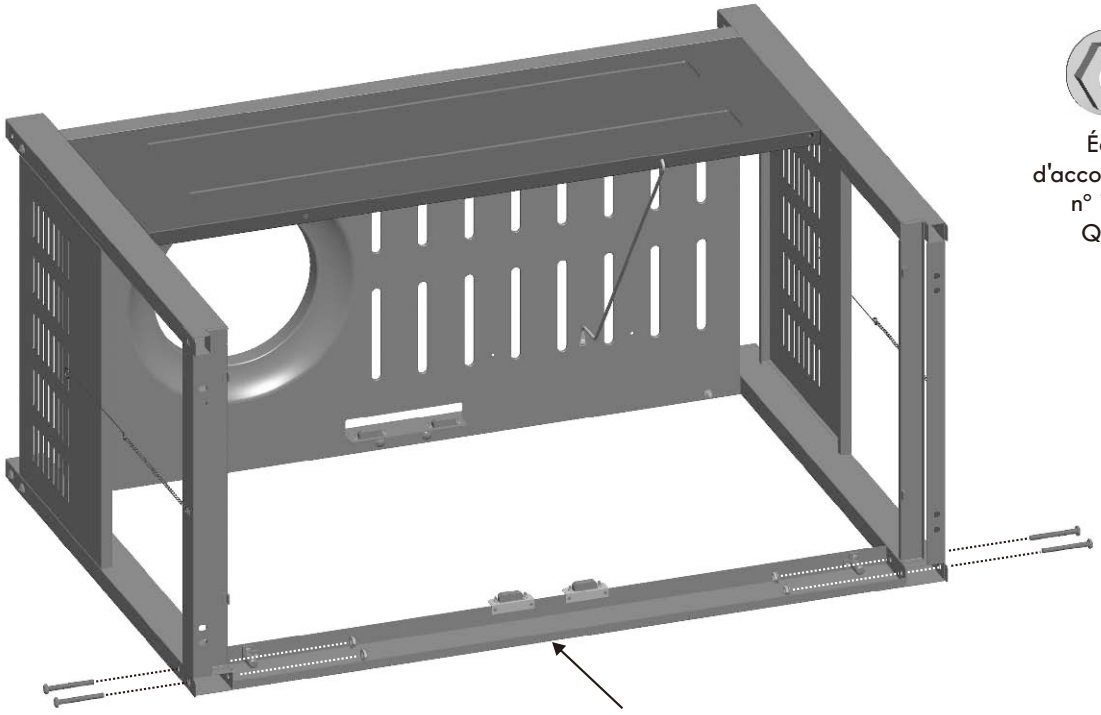
- Accrochez la tige d'exclusion de la bouteille au panneau arrière inférieur, fixez l'autre extrémité à la tablette inférieure au moyen d'une **vis à tôle n° 8 × 3/8 po**.

Vis à tôle
n° 8 × 3/8 po
Qté. 1

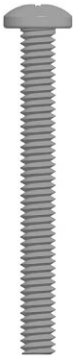


4

- Installez le renfort avant de porte tel qu'illustré. Fixez aux panneaux latéraux de gauche et de droite au moyen de **vis à métaux n° ¼-20 × 2-3/8 po** et **d'écrous d'accouplement n° ¼-20**.



Écrou
d'accouplement
n° ¼-20
Qté. 4

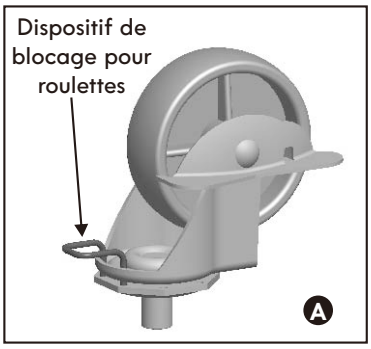


Vis à métaux
n° ¼-20 × 2-3/8 po
Qté. 4

5

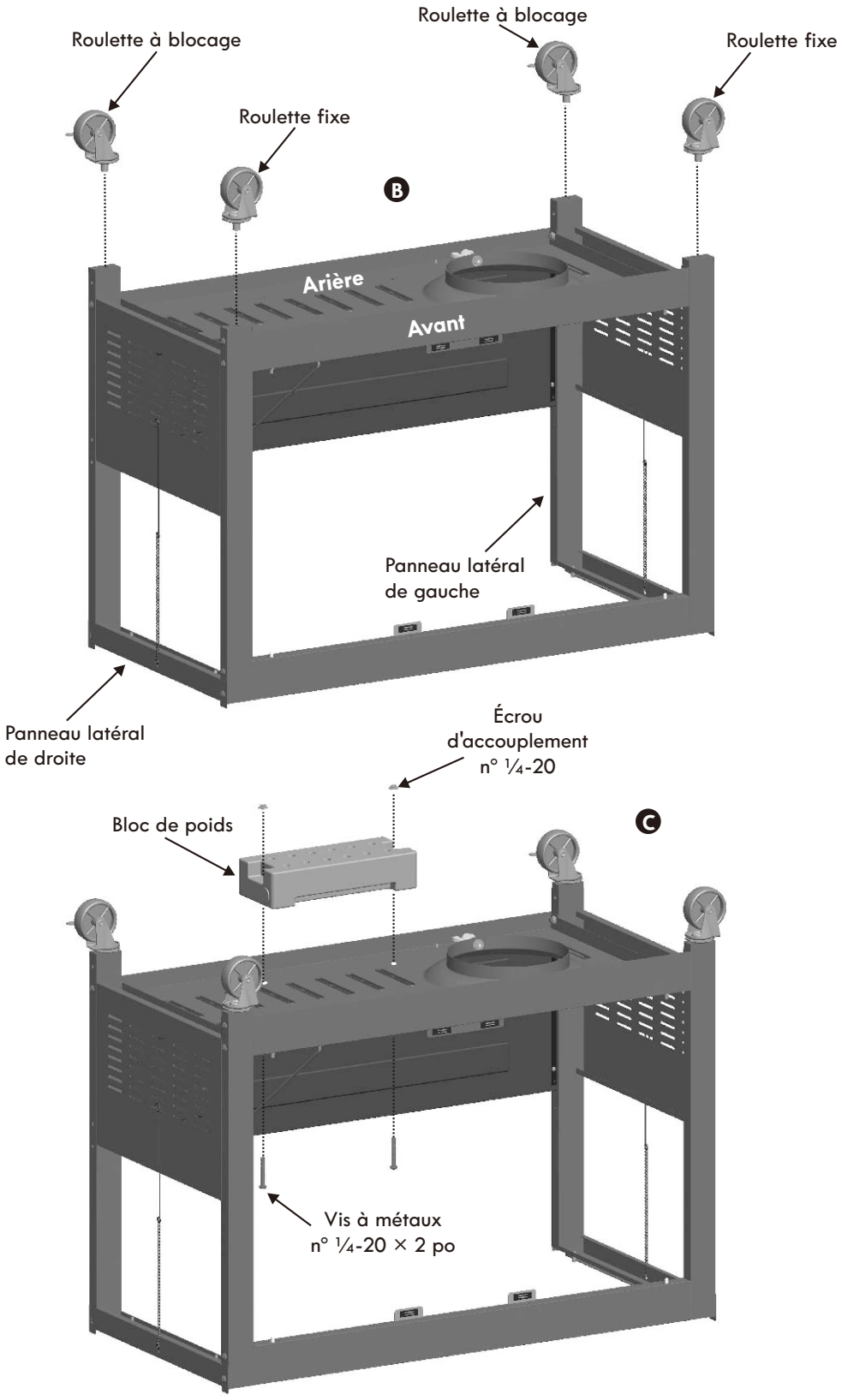
- Mettez l'assemblage à l'envers.
- Insérez la dispositif de blocage pour roulette dans la plaque de montage des roulettes afin de la bloquer, tel qu'illustré (A). Faites tourner la roulette dans le sens horaire dans le filetage situé sur la tablette inférieure jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée. Enlevez la dispositif de blocage pour roulettes et répétez l'opération avec les autres roulettes. Assurez-vous que les deux roulettes à blocage sont fixées à l'arrière et les roulettes sans blocage à l'avant (B). Après avoir fixé les quatre roulettes, enlevez la dispositif de blocage pour roulettes et conservez-la pour toute réparation future.
- Fixez le bloc de poids à la tablette inférieure au moyen de 2 **vis à métaux n° ¼-20 × 2 po** et de 2 **écrous d'accouplement n° ¼-20** (C).

Dispositif de blocage pour roulettes



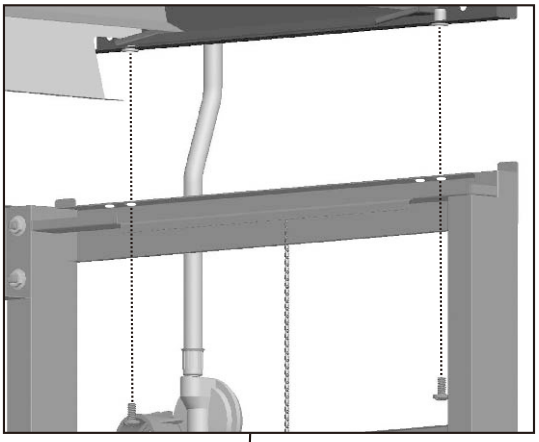
Vis à métaux n° ¼-20 × 2 po
Qté. 2

Écrou d'accouplement n° ¼-20
Qté. 2

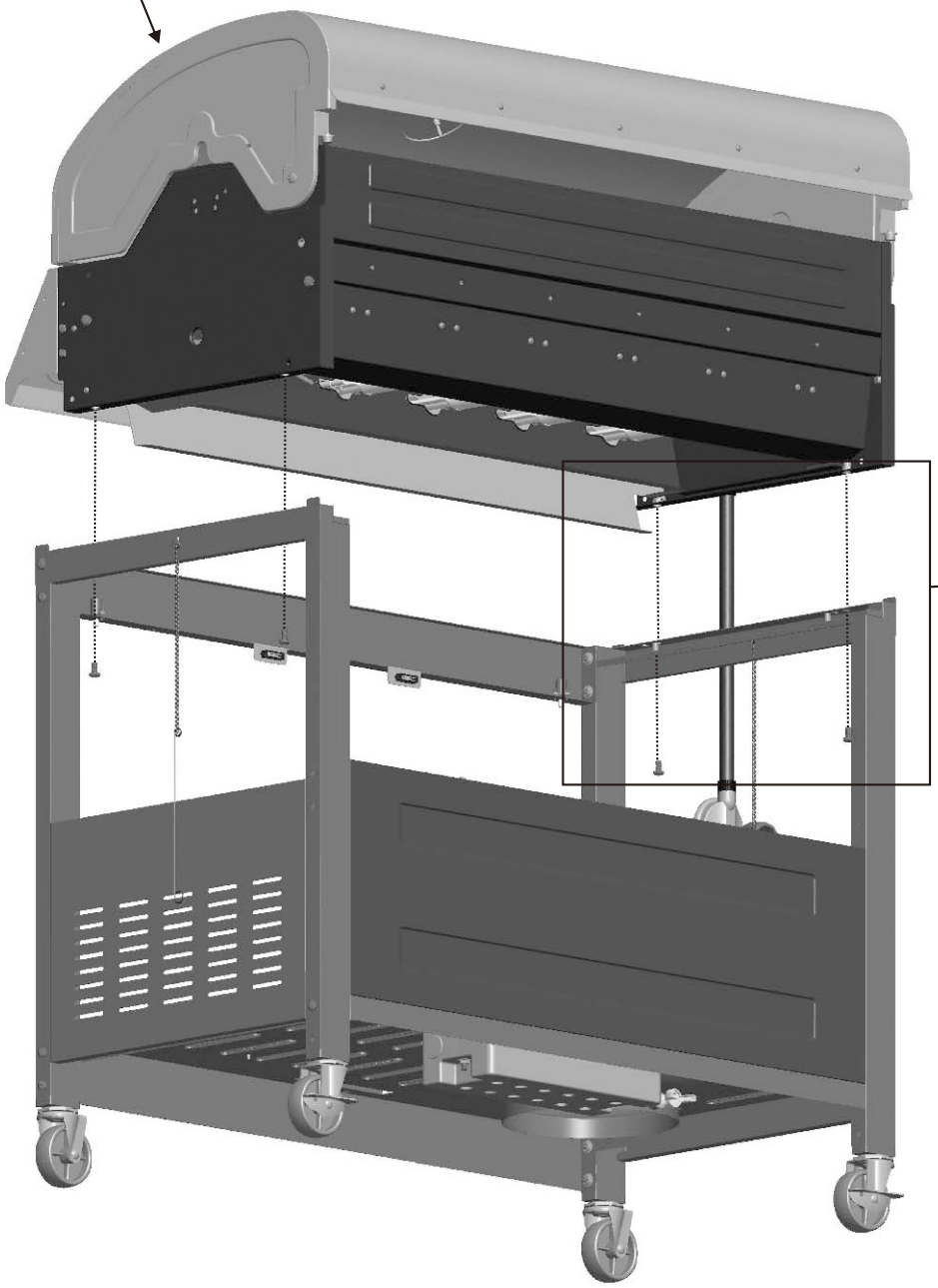


6

- Mettez le chariot debout.
- **Cette étape requiert deux personnes afin de soulever et de positionner le dessus du barbecue sur le chariot.**
- Déposez soigneusement le dessus du barbecue sur le chariot. Assurez-vous que le tuyau du régulateur est suspendu à l'extérieur du chariot. Fixez à l'aide de **vis n° 1/4-20×1/2 po.**



Couvercle du barbecue



Vis à métal
n° 1/4-20×½ po
Qté : 4

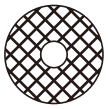
7

- Fixez la bordure latérale droite à la tablette latérale droite au moyen de deux vis assemblées n° 10-24 × 3/8 po (A).
- Accrochez la tablette latérale droite dans les vis préassemblées sur le côté du foyer (B).
- À l'intérieur du foyer, fixez la **rondelle en fibre de 7 mm** et de **vis n° ¼-20 × ½ po,** tel qu'illustré (C).
- Fixez la tablette latérale droite au moyen de **vis n° ¼-20 × ½ po** et **d'écrou d'accouplement n° ¼-20.** Serrez les vis préassemblées, tel qu'illustré (D).

Vis d'assemblage
n° 10-24 × 3/8 po
Qté : 3

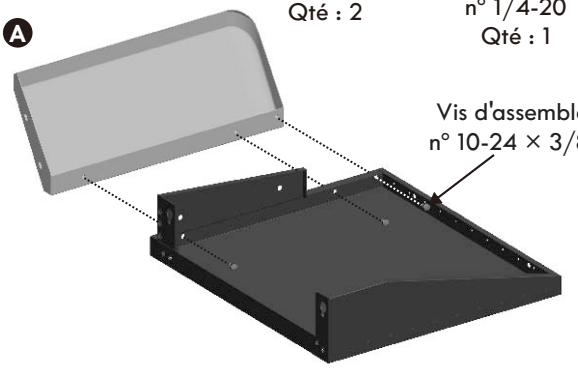
Vis à métal
n° 1/4-20×½ po
Qté : 2

Écrou
d'accouplement
n° 1/4-20
Qté : 1

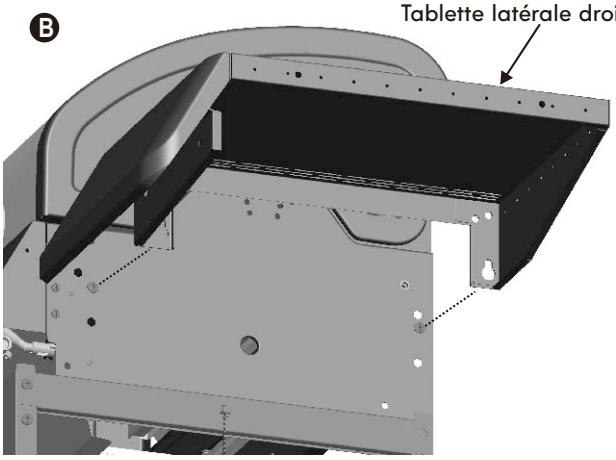


Rondelle en fibre
de 7mm
Qté : 1

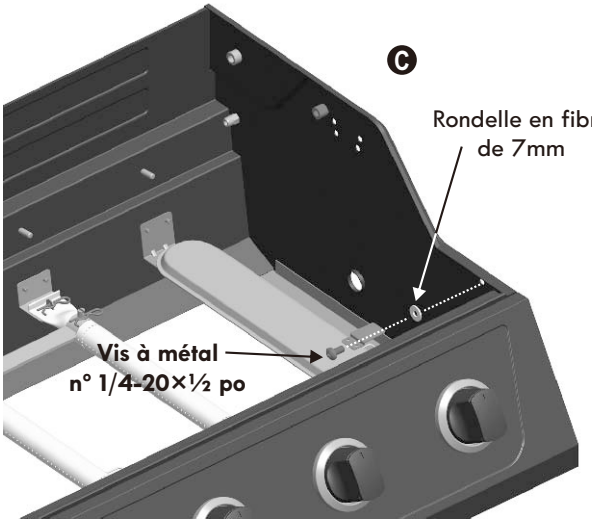
A



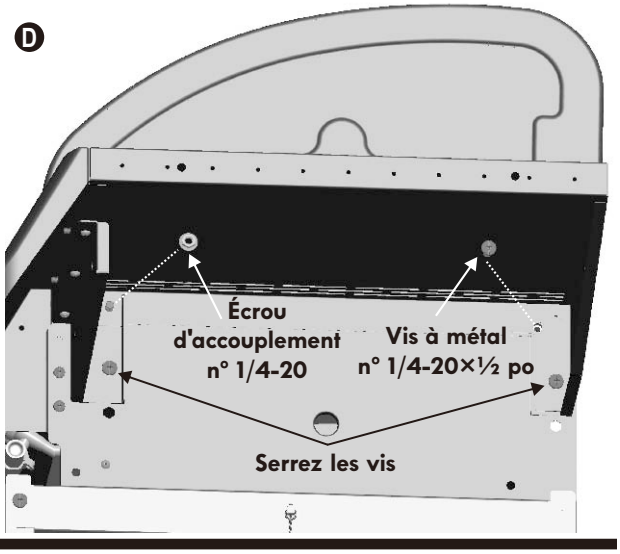
B



C



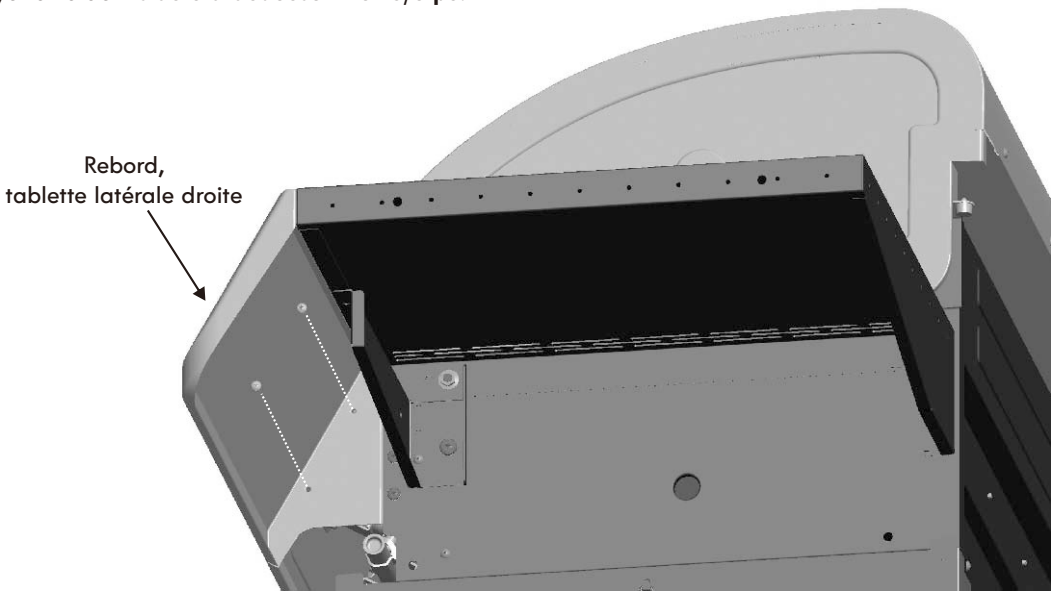
D



8

- Fixez le rebord au foyer à l'aide **vis autotaraudeuse n° 8×3/8 po.**

Vis autotaraudeuse
n° 8×3/8 po
Qté : 2



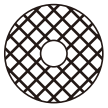
9

- Fixez la bordure latérale gauche à la tablette latérale gauche au moyen de deux vis assemblées n° 10-24 × 3/8 po (A).
- Accrochez la tablette du brûleur latéral dans les vis préassemblées sur le côté du foyer (B).
- À l'intérieur du foyer, fixez la **rondelle en fibre de 7 mm** et de **vis n° ¼-20 × ½ po,** tel qu'illustré (C).
- Fixez la tablette du brûleur latéral au moyen de **vis n° ¼-20 × ½ po** et **d'écrou d'accouplement n° ¼-20.** Serrez les vis préassemblées, tel qu'illustré (D).

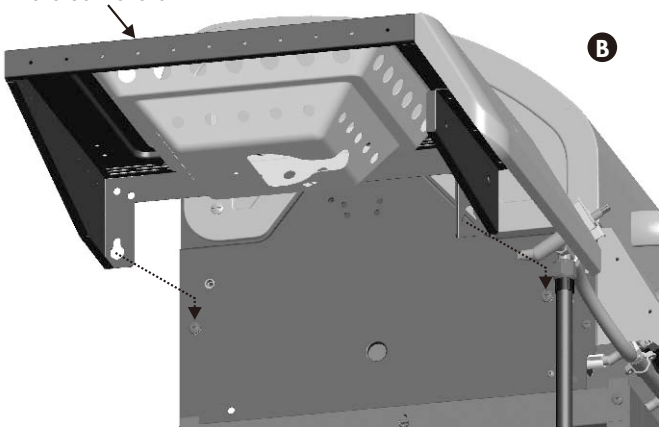
Vis d'assemblage
n° 10-24 × 3/8 po
Qté : 3

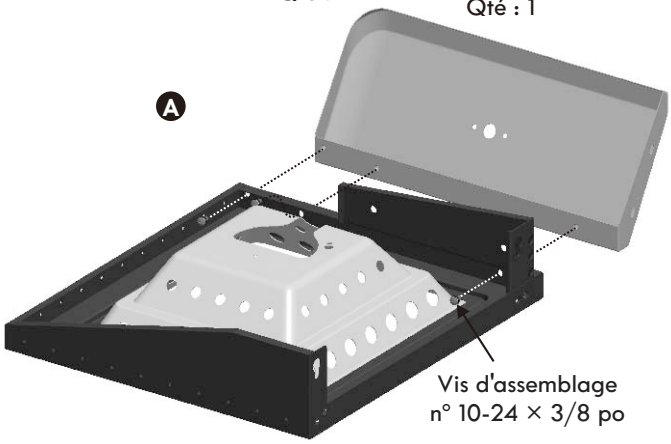
Vis à métal
n° 1/4-20×½ po
Qté : 2

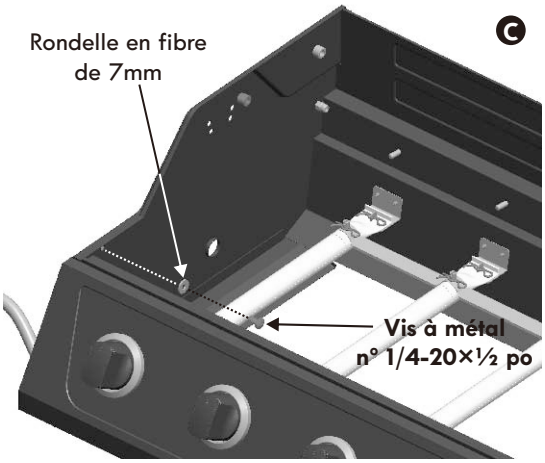
Écrou
d'accouplement
n° 1/4-20
Qté : 1

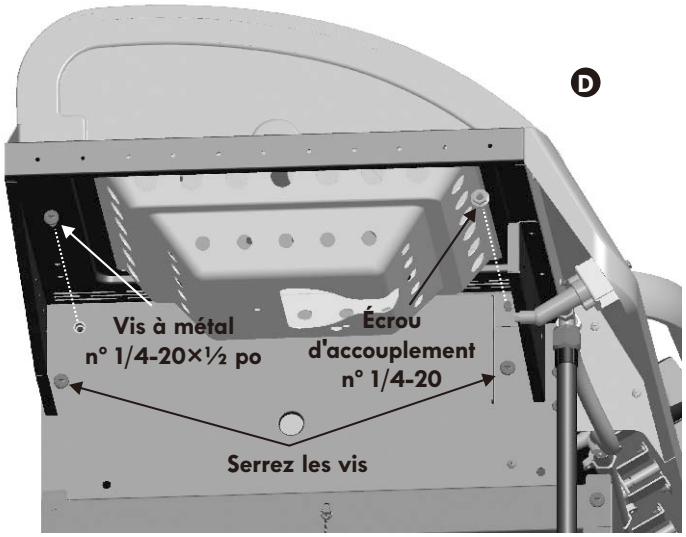


Rondelle en fibre
de 7mm
Qté : 1





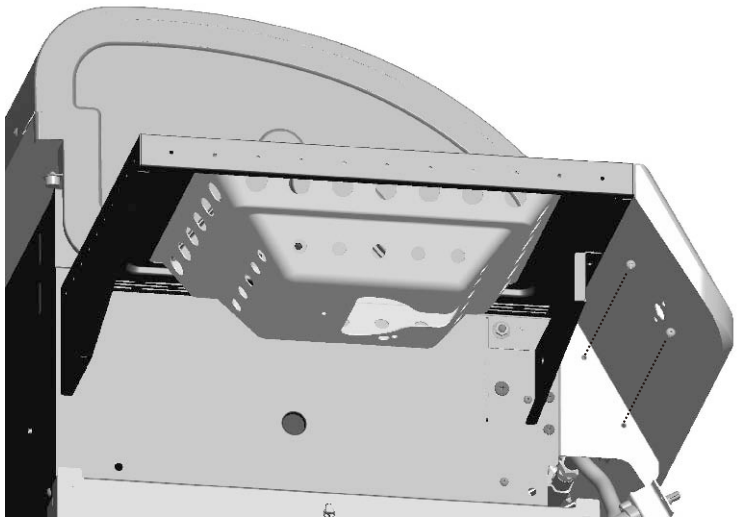




10

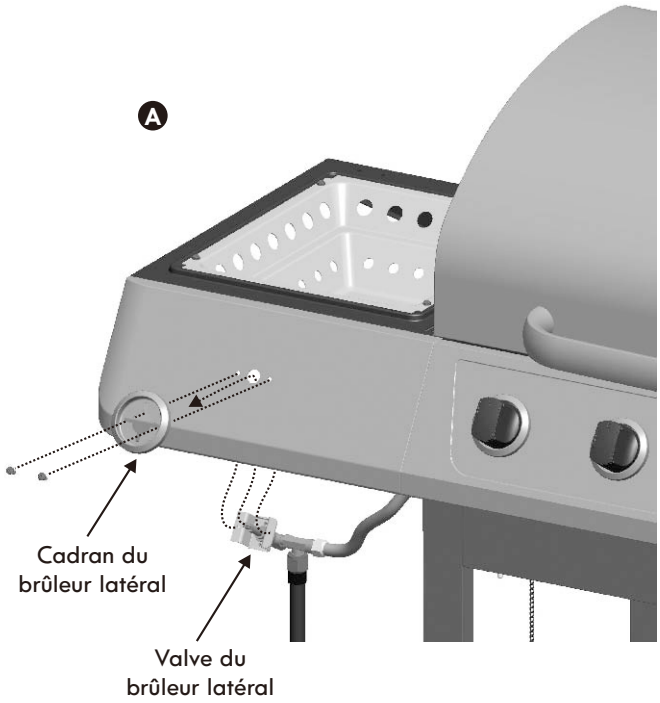
- Fixez le rebord au foyer à l'aide **vis autotaraudeuse n° 8×3/8 po.**

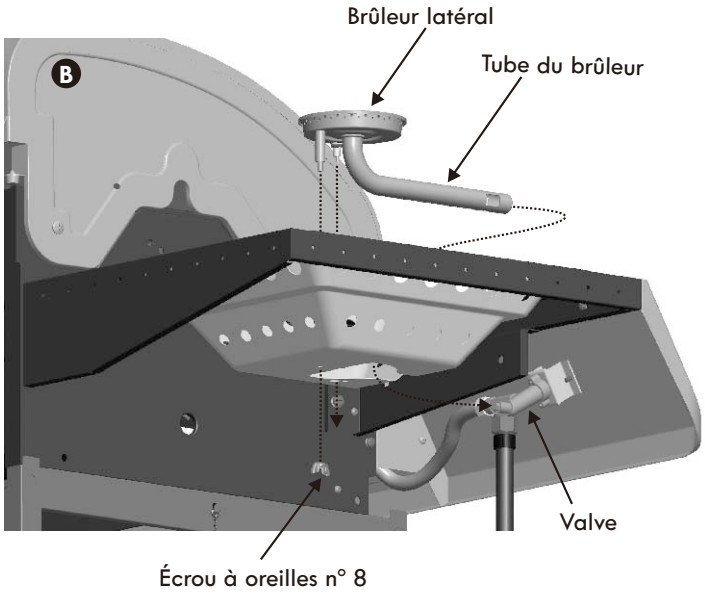
Vis autotaraudeuse
n° 8×3/8 po
Qté : 2

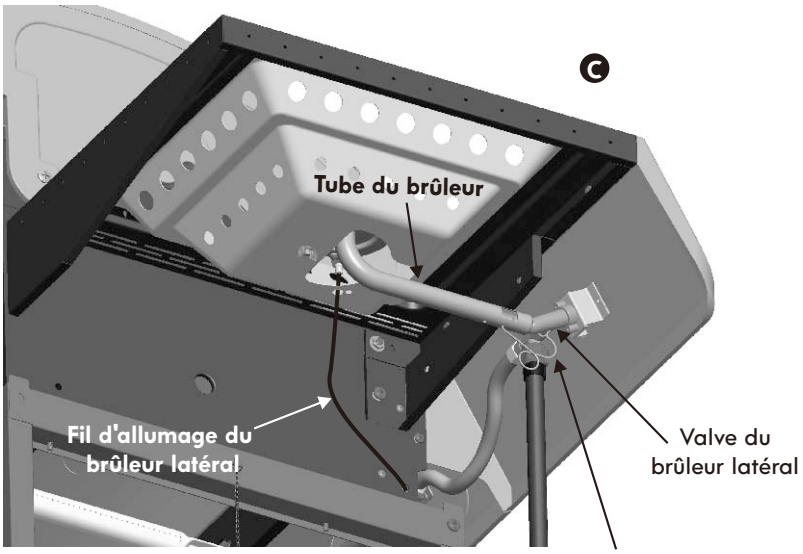


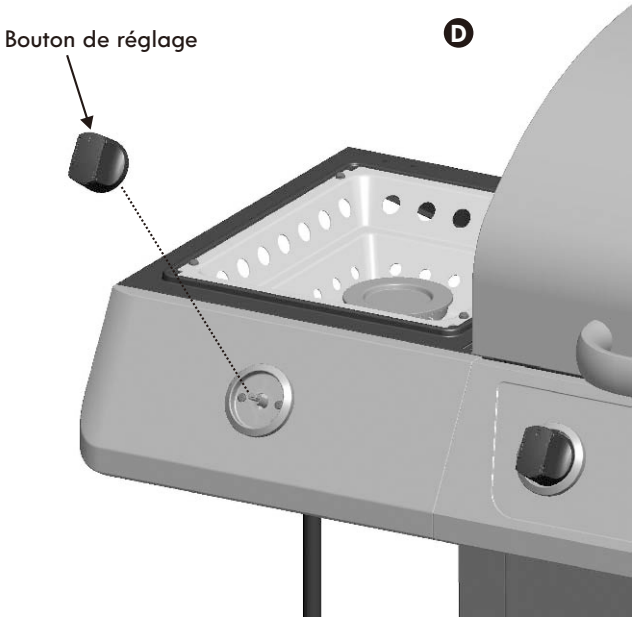
11

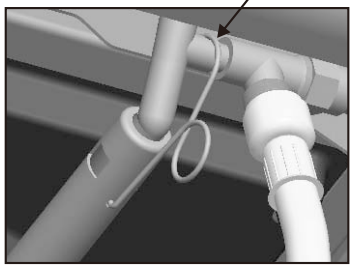
- Fixez le cadran et la valve du brûleur latéral au moyen de **vis à métal n° 8-32×3/8 po (A)**.
- Placez le brûleur latéral sur la tablette. Assurez-vous que la valve se trouve dans le tuyau de gaz du brûleur latéral. Fixez le brûleur latéral au moyen d'un **écrou à oreilles n° 8 (B)**. Accrochez l'agrafe du brûleur au tube du brûleur latéral et au collecteur. Branchez le fil d'allumage du brûleur latéral au allumage, tel qu'illustré **(C).**
- Enfoncez le bouton de réglage dans la tige de la valve **(D).**









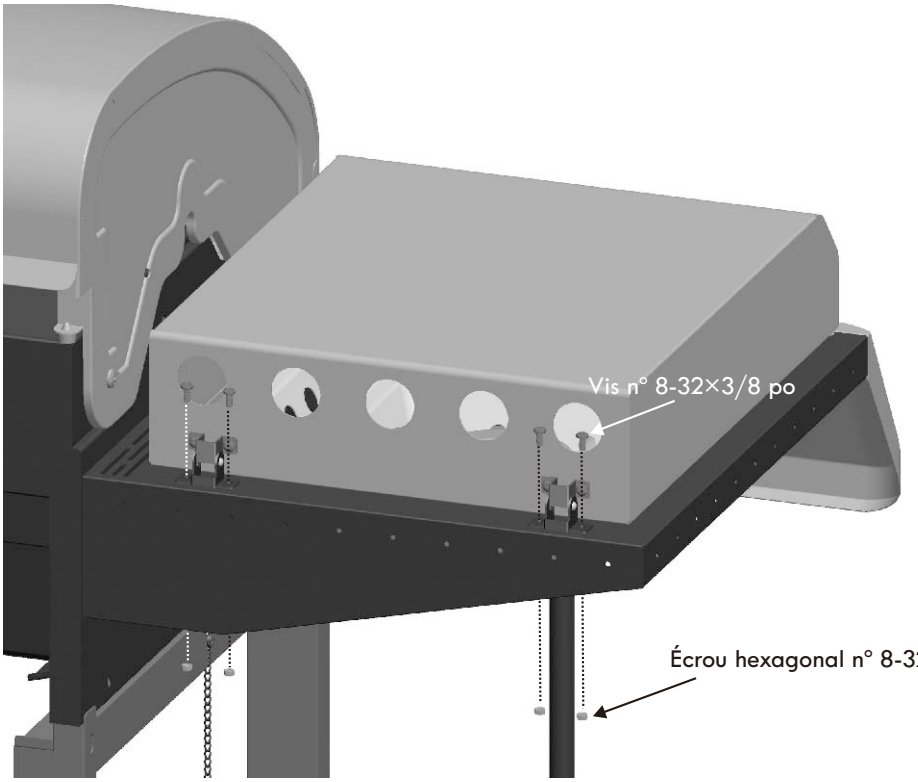


Vis à métal
n° 8×3/8 po
Qté: 2

Écrou à oreilles
n° 8
Qté : 1

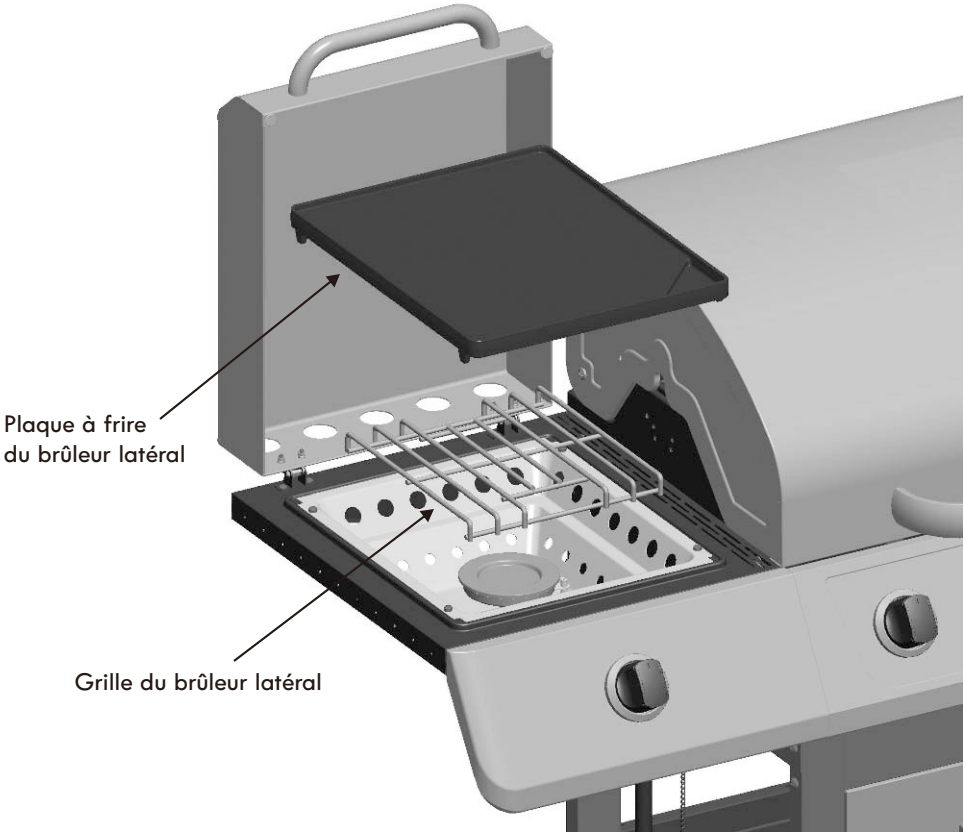
12

- Placez le couvercle du brûleur latéral sur la tablette de gauche, en veillant à aligner les orifices situés à l'arrière du couvercle sur les trous de la charnière. Fixez le couvercle aux charnières au moyen de **vis n° 8-32×⅜ po** et de **écrous hexagonaux n° 8-32.**
- Posez la grille du brûleur latéral et la plaque à frire du brûleur latéral sur la tablette du brûleur latéral.



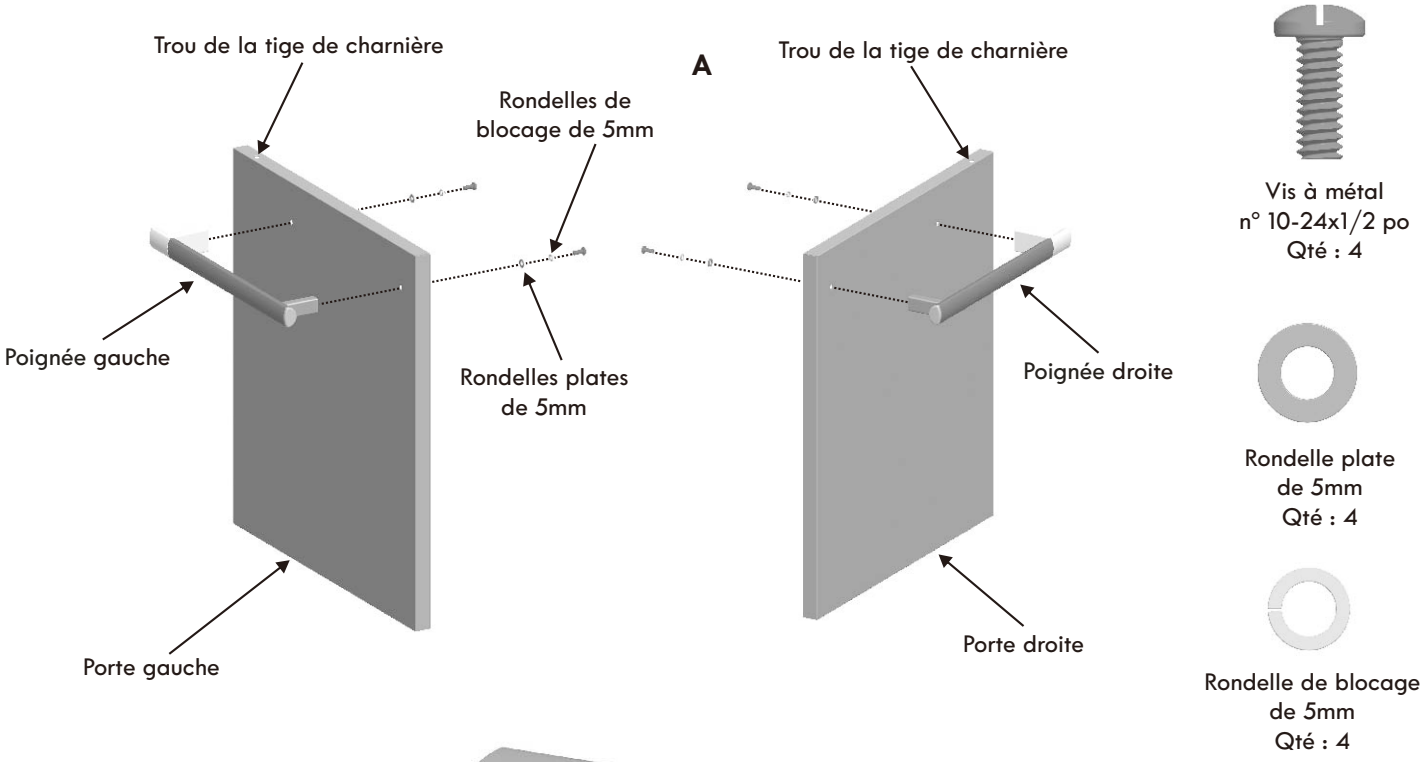
Vis
n° 8-32×3/8 po
Qté: 4

Écrou hexagonal
nº 8-32
Qté: 4



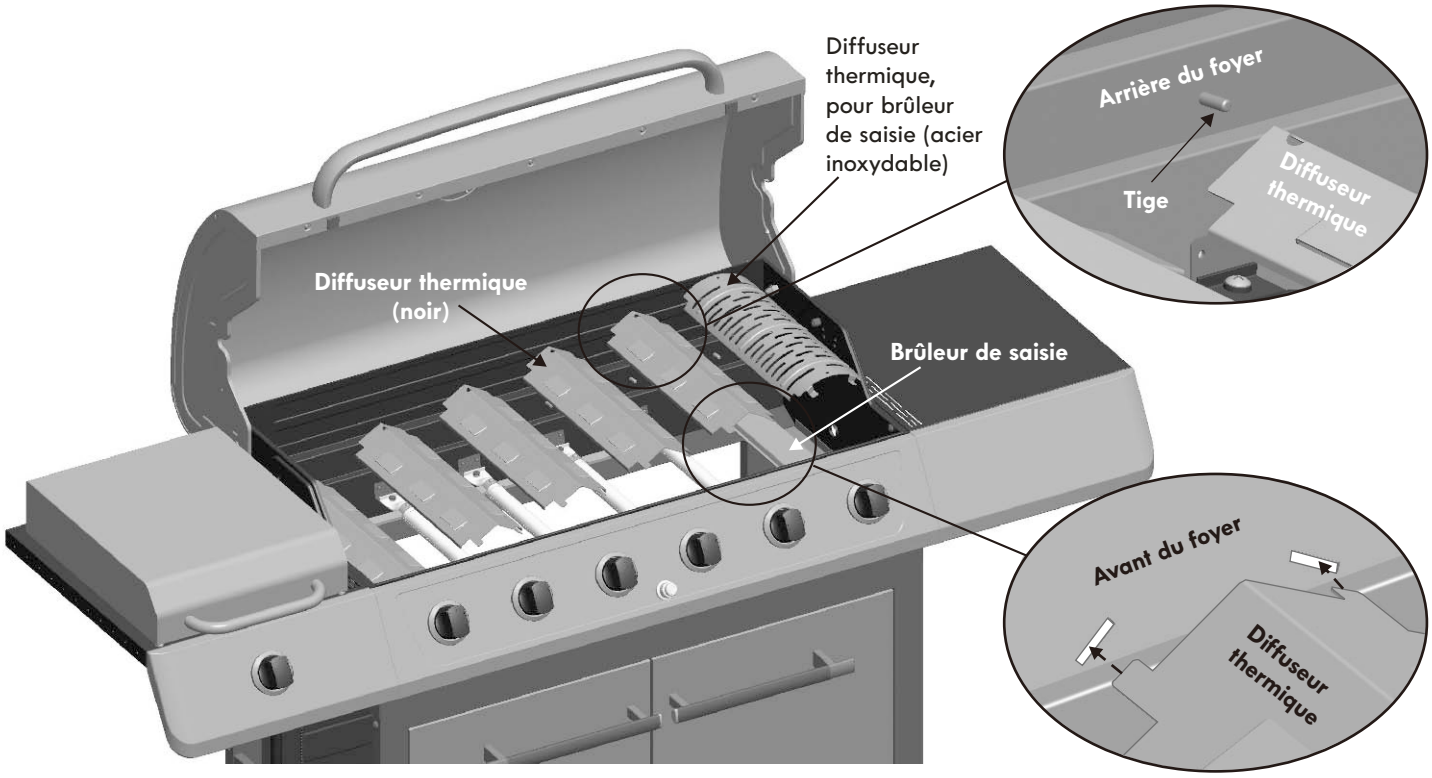
13

- Fixez la poignée à la porte à l'aide de vis n° 10-24x1/2 po, de rondelles de blocage de 5 mm et de rondelles plates de 5 mm (A).
- Insérez la tige de charnière de la tablette du bas dans le trou au bas des portes. Insérez en poussant la tige de charnière supérieure dans le renfort avant, en veillant à aligner l'orifice de la charnière avec la partie supérieure de la porte, puis libérez la tige pour qu'elle s'insère à l'intérieur de la porte.


Trou de la tige de charnière
Rondelles de blocage de 5mm
Poignée gauche
Rondelles plates de 5mm
Porte gauche
A
Trou de la tige de charnière
Poignée droite
Porte droite
Vis à métal n° 10-24x1/2 po Qté : 4
Rondelle plate de 5mm Qté : 4
Rondelle de blocage de 5mm Qté : 4

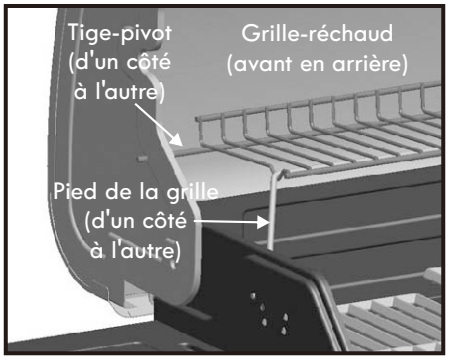
14

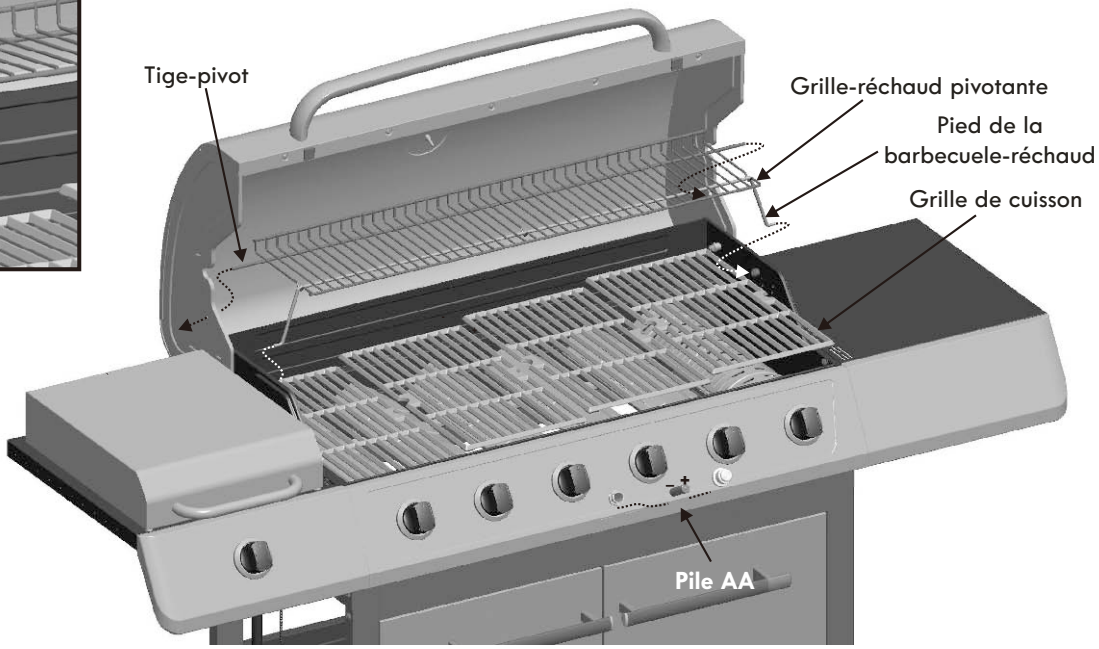
- Posez les diffuseurs thermiques par-dessus les brûleurs tubulaires et le diffuseur thermique du brûleur de saisie au-dessus du brûleur de saisie, en insérant les languettes dans les fentes qui se trouvent sur l'avant du foyer. Les côtés opposés des diffuseurs thermiques doivent reposer sur les tiges qui se trouvent à l'arrière du foyer.



15

- Posez les barbecueles de cuisson sur leurs supports.
- Insérez les extrémités de la tige-pivot de la barbecuele-réchaud à l'intérieur des trous sur les côtés du couvercle du barbecue. Insérez les extrémités du pied de la barbecuele-réchaud pivotante à l'intérieur des trous sur les côtés du foyer. REMARQUE : les tiges-pivots et les pieds de la barbecuele-réchaud qui traversent la tablette en largeur doivent être orientés sous les tiges qui traversent la tablette d'avant en arrière. Si les tiges-pivots et les pieds se trouvent sur le dessus, retournez la barbecuele-réchaud.
- Desserrez le capuchon du dispositif d'allumage et installez une pile AA dans le compartiment d'allumage en orientant le côté positif (+) vers l'extérieur. Resserrez la vis du capuchon sur le dispositif d'allumage.



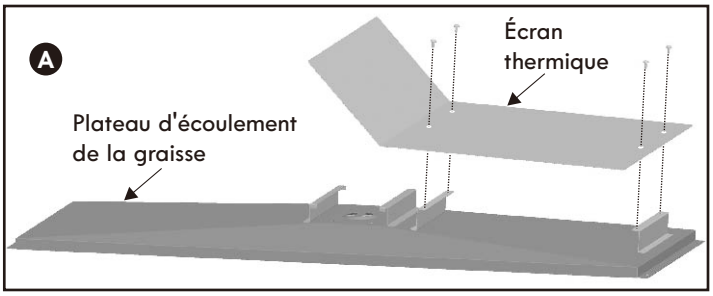


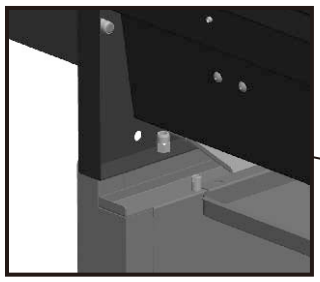
16

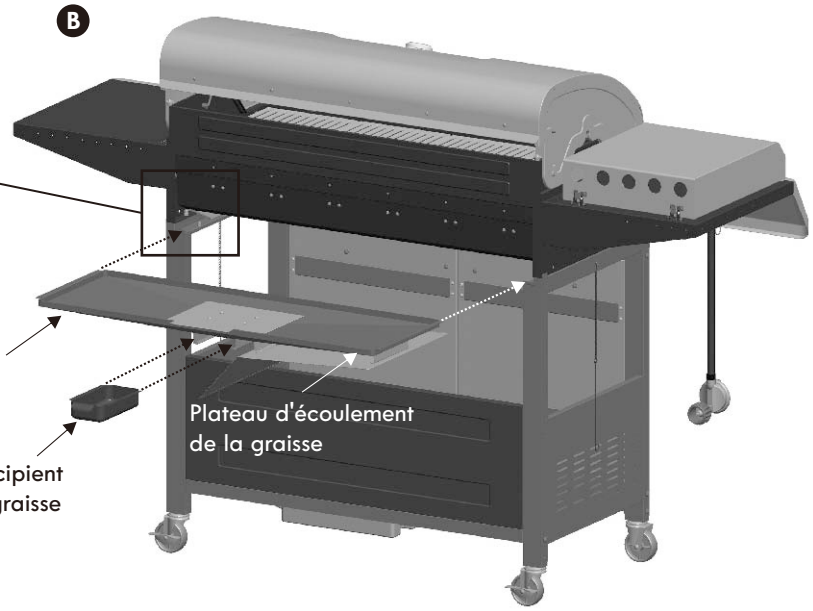
- Fixez l'écran thermique au plateau d'écoulement de la graisse au moyen de **vis à tôle n° 8 × 3/8 po (A).**
- Placez le récipient à graisse dans le plateau d'écoulement de la graisse, puis installez le plateau dans le chariot **(B).**

ATTENTION

Si vous omettez d'installer le plateau d'écoulement de la graisse et le récipient à graisse, la graisse chaude s'écoulera du fond du barbecue, ce qui pourrait causer un incendie ou occasionner des dommages matériels.





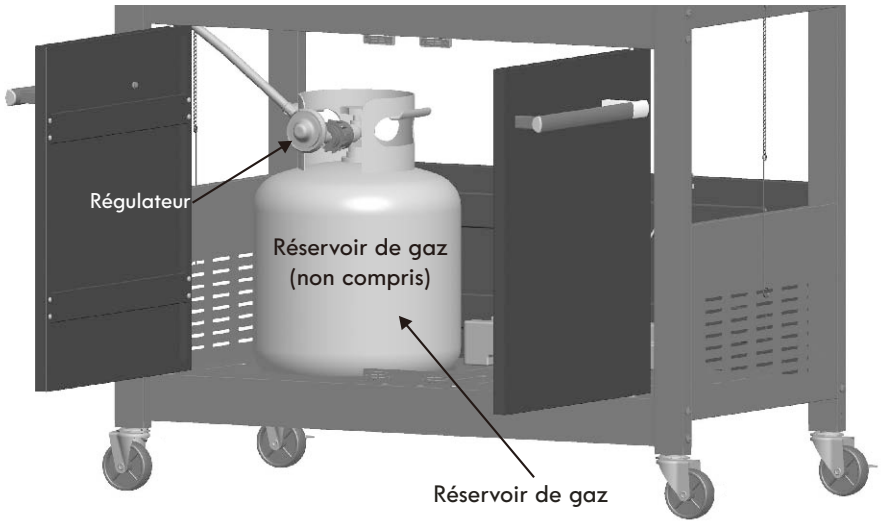


Vis à tôle n° 8 × 3/8 po
Qté. 4

17

- Le réservoir de gaz liquide est vendu séparément. Utilisez seulement avec un réservoir de GPL équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif. Remplissez-le et vérifiez les fuites avant de fixer le barbecue au régulateur. Reportez-vous à la section sur le mode d'utilisation et d'entretien pour des instructions au sujet de l'essai d'étanchéité et de la vérification de la flamme du brûleur.
- Posez le réservoir de gaz dans le trou de la tablette inférieure en veillant à orienter la valve du réservoir vers l'avant du barbecue, tel que cela est illustré. Serrez à la main la vis à oreilles du réservoir pour fixer solidement le réservoir de GPL.

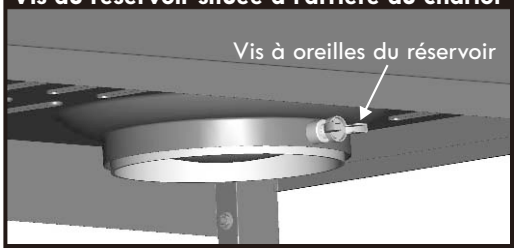
Gardez toujours le réservoir en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.



ATTENTION

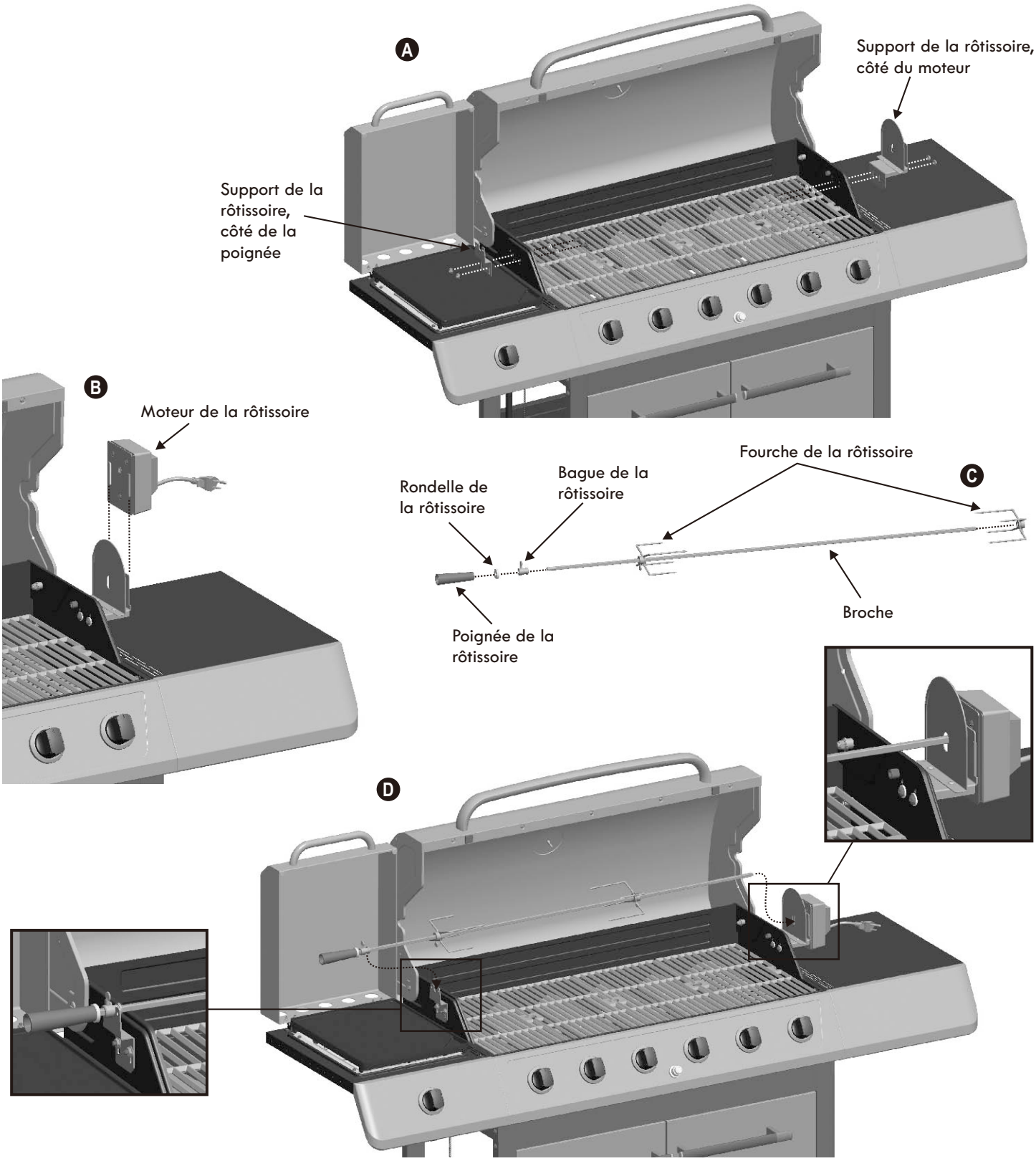
La mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau à gaz, créant un risque d'incendie.

Vis du réservoir située à l'arrière du chariot



18

- Enlevez la grille-réchaud et ouvrez le couvercle du brûleur latéral avant d'assembler la rôtissoire.
- Enlevez les vis préassemblées, les rondelles en fibre et les écrous à embase des supports de la rôtissoire. Ensuite, fixez le côté de la poignée du support de la rôtissoire au côté gauche du foyer et le côté du moteur du support de la rôtissoire au côté droit du foyer, tel qu'illustré A.
- Enfoncez le moteur de la rôtissoire sur le côté du moteur du support de la rôtissoire, tel qu'illustré B.
- Insérez la bague et la rondelle de la rôtissoire sur l'extrémité filetée de la broche. Fixez la poignée de la rôtissoire. Insérez la broche au travers des fourches de la rôtissoire, tel qu'illustré C.
- Insérez l'extrémité-moteur de la tige de rôtisserie dans l'orifice du moteur. Posez la rainure de la douille sur le support de tournebroche du côté de la poignée, tel qu'illustré D.



Instructions d'utilisation du tournebroche

Le moteur de ce tournebroche ne doit être utilisé qu'avec un circuit protégé (disjoncteur de fuite à la terre).

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation du moteur de tournebroche est à la position OFF.
2. Connectez la fiche du moteur de tournebroche sur une rallonge et branchez cette rallonge dans une prise murale.
3. Après avoir installé la tige de rôtisserie tel qu'indiqué dans les instructions d'assemblage, mettez en marche le moteur du tournebroche (ON).

Avertissement

- Garder les cordons d'alimentation à distance de toute surface chaude.
- Utiliser la rallonge la plus courte possible. Ne pas brancher ensemble 2 rallonges ou plus.

Mesures de protection importantes

Lorsque vous utilisez le tournebroche, respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'essayer de le monter, de l'installer ou de l'utiliser.
2. Ne pas laisser un enfant faire fonctionner ce produit. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque ce produit est utilisé à proximité d'un enfant.
3. Ne pas toucher aux surfaces chaudes sans une protection adéquate.
4. Laisser refroidir toutes les pièces avant d'assembler ou de désassembler le produit.
5. N'utiliser que les accessoires recommandés par Char-Broil.
6. N'utiliser ce produit que pour les fins auxquelles il a été conçu.
7. Retirer le moteur du gril et le ranger à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. Ne pas utiliser le gril pour une fonction autre que celle du tournebroche lorsque le moteur est installé.
9. Afin d'éviter tout choc électrique, ne pas immerger le moteur, le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.
10. Ne jamais utiliser un appareil de cuisson au gaz pour utilisation à l'extérieur dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou s'il fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour obtenir des pièces de rechange, communiquer avec le fabricant.
11. Éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
12. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
13. Mettre le moteur hors tension (OFF) avant de retirer la fiche de la prise.

⚠ AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre :
Cet appareil est doté d'une fiche (de mise à la terre) à trois branches pour votre protection contre tout risque de choc électrique; cette fiche doit être branchée directement dans une prise de courant conçue pour fiches à trois branches et adéquatement mise à la terre. Il ne faut ni couper ni retirer la branche de mise à la terre de cette fiche.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour utiliser une rallonge en toute sécurité :

- Utiliser uniquement un cordon pour usage à l'extérieur avec une fiche de mise à la terre à 3 branches, homologué UL, marqué « W-A » et avec une étiquette portant la mention « Convient aux appareils en usage à l'extérieur » (« Suitable for Use with Outdoor Appliance »).
- Veiller à ce que les connexions restent sèches et ne touchent pas le sol.
- Veiller également à ce que le cordon ne pende pas du rebord d'une table ou d'autres surfaces car un enfant pourrait le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher dessus.

URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	• Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques) suite à la page suivante.	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	• Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.
	• Le brûleur est obstrué.	• Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ».
	• Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
	• L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.	• Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez la ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	Brûleurs principaux : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situerentre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.
	• La pile est à plat.	• Remplacez par une nouvelle pile alcaline de format AA.

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	**ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :** • Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage. • Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage. • Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.	• Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	• Consultez la section **« PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ »** à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Baisse subite du débit de gaz ou flamme faible.	• Le gaz est épuisé. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. • Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou rafales. • Niveau de gaz bas. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	• Tournez le barbecue afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplissez le réservoir de gaz. • Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du barbecue ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'éteindre. Lorsque le barbecue a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossibilité de remplir le réservoir.	• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.	• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.	• Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Aucune étlectrode ne produit d'étincelles lorsque l'on appuie sur le bouton d'allumage électronique; le module d'allumage ne fait aucun bruit.	• La pile n'est pas installée correctement.	• Vérifiez l'orientation de la pile.	• Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « - » vers le bas et le côté « + » vers le haut.)
	• La pile est à plat.	• Cette pile a-t-elle déjà été utilisée?	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline de format AA.
	• Le bouton n'est pas installé correctement.	• Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas.	• Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement.
	• Le module de production d'étincelles est défectueux.	• Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.	• Remplacez le module d'allumage.
SECTION II Aucune étlectrode ne produit d'étincelles lorsque l'on appuie sur le bouton d'allumage électronique; le module d'allumage fait du bruit.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
	• Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs.	• Si possible, observez le barbecue dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du barbecue.	• Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils.
	• Pile faible.	• Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes.	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline de format AA..
	• Les électrodes sont mouillées.	• Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur?	• Essuyez l'humidité avec une serviette de papier.
	• Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.	• Examinez les électrodes afin d'y détecter de possibles fissures.	• Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

REMARQUES

REMARQUES

REMARQUES

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals, repair and expert advice:

Please call Grill Service Center for Help and Parts

For English and French service: please call 1-800-241-7548

For repair – in your home – of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, no matter who made it, no matter who sold it!

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663 (Canada)**

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665 (Canada)**

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER℠

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
℠ Marque de commerce / ℠ Marque déposée de Sears Brands, LLC